Oecon.

198

Oecon. 198

Der

Küchengartenbau

für den

Gärtner und den Gartenliebhaber

beschrieben

von

Johann Kaspar Bechstedt,
Handelsgärtner zu Schwensbuy unweit Flensburg.

R

Schleswig und Leipzig,
bei Johann Gottlob Röhß.
1795.

446 Ch

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS
Bayerische
Staatsbibliothek
München

Vorrede.

Unläugbar würde ich eine kaum verzeihliche Unbekanntschaft mit der Literatur der Gärtnerei verrathen, wenn ich mir einfallen ließe zu behaupten, daß wir an Anweisungen zum Gartenbau sowohl überhaupt, als zum Küchengartenbau insbesondere einen Mangel hätten. Wir besitzen deren, — wie sich das schon von dem regen Eifer, mit welchem in unsern Tagen über jedes Fach der Wissenschaften und Künste so überaus viel geschrieben wird, nicht anders erwarten läßt, — wir besitzen, sage ich, der Gartenwissenschaften, auch in soweit sie den Küchengarten betreffen, nicht wenige, zwar zum Theil, zumal unter den ältern, äußerst unbedeutende, die oft bei aller Weitläuftigkeit gleichwohl so dunkel, unverständlich und so mit Irrthümern angefüllt sind, daß sich Niemand ihrer Hülfe mit Sicherheit bedienen kann, aber dagegen auch einige, die wegen ihrer Vollständigkeit und Bestimmtheit zugleich nicht viel zu wünschen übrig lassen. Es könnte daher vielleicht manchem unnöthig und überflüßig scheinen, die nicht geringe Zahl der Gartenbücher noch mit einem neuen zu vermehren. Allein erwägt man, daß der Verfasser eines jeden bei der Ausarbeitung desselben

beinahe immer zusehr auf den Himmelsstrich, unter welchem er lebte, Rücksicht nahm und deswegen eigentlich nur für seine Gegend allein brauchbar wurde; daß ferner die eine Schrift zu weitläuftig und vollständig und daher für sehr viele zu theuer, und die andern hinwiederum bei allem Guten und Richtigen, das sie sonst enthalten mag, zu kurz und unvollkommen ist, daß die eine endlich fast nur allein für den Gärtner und die andere hingegen nur blos für Gartenfreunde geschrieben ist; — so wird man über die Herausgabe eines Buchs, das soviel als möglich diese Extreme vermeidet, schon ein gelinderes Urtheil fällen. Mit welchem Glücke sie nun in diesem Buche vermieden sind, muß natürlich dem Urtheile des Lesers überlassen bleiben. Wenigstens bin ich's mir bewußt, daß ich sie sorgfältigst zu vermeiden gestrebt habe. Zwar habe ich mir bei allen meinen Vorschriften hauptsächlich unser schleswigholsteinisches Klima gedacht, sie aber doch dabei, wie jeder finden wird, soviel es sich irgend thun ließ, so eingerichtet, daß sie auch wenigstens auf den größten Theil Deutschlands anwendbar sind. Zur Vermeidung aller unnützen Weitläuftigkeit, wodurch der Preis des Werks zu sehr erhöht werden könnte, habe ich alle Pflanzen ausgelassen, die nur auf eine entfernte Weise unter die Küchengewäse zu zählen sind, dagegen aber auch keine einzige übergangen, die nur einigermaßen, als Küchenpflanze betrachtet, erheblich genannt zu werden verdient. Die Leser, die ich mir dachte, sind eben so wenig einzig und

allein

allein gelehrte Gärtner, als blos und ausschließungsweise Freunde und Liebhaber des Gartenwesens, so daß beide, wie ich hoffe, beim Gebrauche dieser Schrift nicht unbefriedigt bleiben sollen. Ich glaube daher, daß es mir, dieß alles zusammen genommen, zu ihrer öffentlichen Bekanntmachung nicht so sehr an Gründen fehlt, daß ich es nöthig finden sollte, mich des gewöhnlichen, (ob ich ihn gleich nach den strengsten Wahrheiten anführen könnte,) zu bedienen, daß ich dadurch nur blos dem Wunsche meiner Freunde hätte Gnüge leisten wollen.

Ich habe dieses Werk in zwei Abschnitte getheilt. Im ersten, der allgemeine vorbereitende Bemerkungen über den Küchengarten enthält, ist zugleich das Nöthige über die Mistbeete und über die vornehmsten Arten der Fruchtbäume, insoferne sie sich bequem im Küchengarten ziehen lassen, erinnert worden; über erstere habe ich mich zwar unvermerkt etwas weitläuftiger ausgelassen, als es anfänglich mein Plan war, denke aber, mit der Wichtigkeit der Sache mich deswegen hinlänglich entschuldigen zu können. Im zweiten, bei weitem längern Abschnitte, der zur Wartung jedes Küchengewächses insbesondere eine Anleitung gibt, habe ich ernstlich jede Pflanze, die nicht allzubekant war, beschrieben und ihr eigenliches Vaterland bemerkt; sodann umständlich ihre erforderliche Pflege — und zwar immer nach kürzlich angegebenen Gründen, — gezeigt; ferner außer ihrem ökonomischen Nutzen nicht selten, wenn diese erheblich war, ih-

rer officinellen Brauchbarkeit erwähnt und endlich über die Samenerziehung und, soferne die Beschaffenheit des Gewächses es möglich oder nöthig machte, über das Treiben desselben auf dem Miste das Wichtigste beigebracht. Die Ordnung, in welcher ich die Pflanzen aufgeführt habe, ist die des linnäischen Systems, und zwar nach den Veränderungen, die Herr Hofrath Gmelin zu Göttingen in demselben vorgenommen hat. Ich habe dadurch wenigstens zu beweisen geglaubt, wie wenig steif ich am Alten hange und wie gerne ich mir jede neue Bemerkung und Berichtigung zu Nutze mache; — wiewohl mir freilich nicht unbekannt ist, daß sich gegen die Richtigkeit dieser gmelinschen Veränderungen, vielleicht nicht ohne Grund, noch manches erinnern lasse und auch wirklich von sehr bedeutenden Botanisten, die mit Recht hierüber eine Stimme haben, erinnert worden ist. (Daß alle lateinischen Namen die linnäischen sind, und daß die allen Gewächsen beigefügten Zeichen, nemlich: ♃ beständige, ♂ zweijährige, und ☉ jährige Pflanzen, oder Sommergewächse bedeuten, darf ich ungelehrter Leser wegen nicht unangezeigt lassen.) Die Bequemlichkeit, die eine nach dem Alphabet eingerichtete Aufstellung der Gewächse dem Leser beim Aufschlagen unstreitig verschaft hätte, habe ich durch ein sehr ausführliches Register, das sowohl die lateinischen, als alle und jede verschiedenen deutschen Namen einer und derselben Pflanze vollständig enthält, zu ersetzen gesucht. Des Nutzens halber, den vielleicht einer oder der

andere

andere daraus ziehen könnte, ist auch am Ende ein sogenannter Gartenkalender angehängt. Eine Beschreibung der Gartenwerkzeuge schien mir sehr überflüßig, da die meisten ganz bekannt und die weniger bekannten in jedem Gartenbuche hinlänglich beschrieben, gewöhnlich auch abgebildet sind.

Was nun endlich die hier gegebenen Vorschriften und Regeln über die Bestellung des Küchengartens und über den Anbau der dahin gehörigen Gewächse betrift, so glaube ich, mir mit der Hoffnung schmeicheln zu dürfen, daß jeder, der sich genau nach ihnen richtet, sie gegründet, bewährt und wichtig finden wird. Bei weitem dem größern Theile nach sind sie Resultate meiner eigenen Erfahrungen, die ich in beinahe **vierzig Jahren** zu machen Gelegenheit hatte; — denn so lange haben mich schon in sehr verschiedenen Gegenden und Ländern und in noch verschiedenern Lagen meine Gartenarbeiten auf die angenehmste Weise beschäftigt. Wo ich Andern folgte, ist dieß stets mit der sorgfältigsten Prüfung geschehen.

In Ansehung der Schreibart und der Ordnung meiner Gedanken werde ich freilich am meisten Ursache haben, mir die gütige Nachsicht meiner Leser zu erbitten, die sie mir auch um so weniger versagen werden, je weniger Jemand, der billig denkt, von einem Gärtner und überhaupt von einem Gartenschriftsteller, selbst der abzuhandelnden Materie wegen, die Schönheit, Präzision und Geschmeidigkeit des Ausdrucks erwartet, die sonst fast jedem Schriftsteller mit dem größten Rechte

zur unerläßlichen Pflicht gemacht wird. Ueber Mangel an Deutlichkeit wird man mir doch vermuthlich keine gegründeten Vorwürfe machen können; ich hoffe, jedem, selbst Landleuten, verständlich zu seyn, denen ich auch gerne durch diese Schrift nützlich werden und eine größere Liebe zum Gartenbau, als sie, wenigstens in unsern Gegenden, bisher zu demselben äußern, empfehlen möchte, da ihnen dieser unstreitig eine sehr reiche und ergiebige Quelle des Erwerbes werden könnte.

Sollten sich hin und wieder, wie jedoch bei der bekannten Sorgfalt des Herrn Verlegers kaum zu besorgen seyn wird, einige Druckfehler einschleichen, so bitte ich, sie mit der weiten Entfernung des Druckorts von meinem Wohnorte zu entschuldigen und sie keinesweges mir beizumessen, da ich mit Wahrheit versichern kann, daß die Handschrift, soviel irgend möglich, von Schreibfehlern frei war.

Schwensbuy im flensburgischen Angeln, den 24. November, 1794.

Der Verfasser.

Erster

Erster Abschnitt.

Allgemeine Vorschriften, den Küchengarten überhaupt betreffend.

Der Küchengarten ist für jede kleinere, oder größere Haushaltung unentbehrlich, und gleichsam die Vorrathskammer, aus welcher wir täglich, so wie wir dieselben nöthig haben, unsere gesundesten und vorzüglichsten Nahrungsmittel hohlen; er erspart uns eine Menge anderer nothwendigen und kostbaren Bedürfnisse, und wird für manchen eine reiche Quelle des Erwerbs. Mit Recht ist also die Bestellung und Bearbeitung desselben ein würdiger Gegenstand unsers geschäftigen Fleißes und unserer aufmerksamsten Sorgfalt.

Der Zweck des Küchengartens, der nicht sowohl auf das Vergnügen, als vielmehr und eigentlich auf den Nutzen geht, verstattet es nicht, bei Anlegung desselben völlig jenen Vorschriften der schönen Gartenkunst zu folgen, nach welchen man im heutigen Geschmacke bei Anordnung der Lustgärten alle symmetrische Regelmäßigkeit geflissentlich vernachläßigt, alle Plantagen nach antiker Art stufenweise aufstellt, alle weitschichtigen Lustgebüsche auf die für das Auge angenehmste Weise, nemlich pyramidenförmig, ordnet; so daß jede Partie — denn obgleich alle zusammengenommen niemals mit einander in einem bestimmten Ver-

hältnisse stehen, niemals ein vollständiges Ganze ausmachen, so besteht doch natürlich jede Partie für sich als ein Stück des Ganzen, — so daß, sage ich, jede Partie sich unmerklich lange Strecken hindurch in eine andere verliert, eine gekrümmte Allee zu der andern leitet, eine die andere durchschneidet und bald über Brücken, bald durch Thäler, bald auf Anhöhen führt, von welchen die reizendsten Aussichten auf prangende Städte, ruhige Dörfer, schiffbare Ströme, fruchtbare Triften, oder sanft durch Wiesen sich schlängelnde Bäche das Auge entzücken. — Nach ganz andern Regeln hingegen muß der Küchengarten der Absicht gemäß, die man bei dessen Anlegung hat, eingerichtet werden; hier muß das Schöne entweder dem Nutzbaren untergeordnet seyn, oder höchstens das eine dem andern das Gleichgewicht halten.

Ueberhaupt und im Allgemeinen läßt sich indessen über die Eintheilungen und über die ganze Anordnung des Küchengartens wenig Bestimmtes sagen, weil dabei fast Alles auf die natürliche Lage desselben ankommt. Diese wird jeder bei der Einrichtung seines Küchengartens sorgfältigst in Betracht ziehen; und da er blos nutzen und nicht eigentlich vergnügen soll, das für ihn bestimmte Land, ohne es zu unnützen Künsteleien zu verschwenden, zum Anbau der erfoderlichen Gewächse aufs beste zu benutzen und anzuwenden suchen.

Wenns seyn kann, wird der Küchengarten am vortheilhaftesten auf einer unmerklichen Anhöhe angelegt, die sich gegen Morgen, oder gegen Mittag neigt und durch Waldungen, oder andre hohe Plantagen gegen den Nordwestwind — den gefährlichsten Feind der zarten Pflanzen — hinlänglich gesichert ist. In einem Garten, der verschiedene Absätze hat, von welchen einige hoch, andere niedrig liegen, können durch die nöthige Abänderung des Bodens alle mögliche Gewächse mit dem besten Erfolge gezogen werden; zumal wenn sie hinlänglich freie Luft und

die

die nothwendig erfoderliche Sonnenwärme haben. Nicht wenig vortheilhaft ist auch die Nähe des Gartens am Wohnhause und an den Ställen, damit man vor Beraubungen mehr gesichert seyn, und mit leichterer Mühe den Dünger und alles andere Benöthigte herbeischaffen kann. —

Die beste Erde für den Küchengarten ist die, welche eine meist kastanienbraune Farbe hat, das Mittel zwischen Sand und Leimen hält, und sich besonders gut bearbeiten läßt. In Ermangelung derselben muß man keine Mühe scheuen, bald durch Mist, bald durch Sand, bald durch Leimen, so wie es die Umstände erfodern, den Boden zu verbessern.

Die Größe des Küchengartens müssen, wie sichs von selbst versteht, die jedesmalige Lage und die Willkühr des Besitzers bestimmen. Und nach der Größe des Gartens muß sich auch ferner natürlicher Weise die Breite der Stege und Wege richten, die im Küchengarten theils zur Zierde desselben, die auch hier nicht ganz und gar vernachläßigt werden darf, theils und hauptsächlich aber zur Bequemlichkeit, um darin zu gehen und alle benöthigten Sachen in und aus dem Garten zu schaffen, nicht fehlen dürfen. Zuweilen findet man diese des Nutzens und Vergnügens halber mit Bäumen und Sträuchern bepflanzt, wodurch die Heftigkeit des Windes und der Sonnenstralen zwar nicht selten auf eine zuträgliche Weise gemäßigt, aber auch häufig, wenn sie gar zu hoch sind und zu dicht stehen, der Durchzug der freien Luft zum Nachtheile der Gewächse gehindert wird.

Ueberaus wichtig ist es, wenn der Küchengarten von Natur die oben beschriebene Erde hat. Allein auch die beste, fruchtbarste Erde wird endlich, nachdem sie mehrere Jahre ihre Dienste gethan hat, abgenutzt und untauglich, wenn man sie nicht sorgfältig zu bearbeiten und zu verbessern strebt. Dieß muß hauptsächlich durchs Graben und Bedüngen geschehen; und daher ist das eine, wie das andere, ein nothwendiges und wichtiges Stück des Küchen-

gartenbaues. — Sobald also ein Theil der Küchenfelder leer geworden ist, muß man diesen, ohne auf den übrigen Theil zu warten, gleich reinigen und umgraben; er mag nun entweder sogleich wiederum bepflanzt werden, oder bis zum künftigen Frühlinge unbenutzt liegen bleiben sollen. Denn auch in dem letztern Falle ist das Umgraben des Landes vor dem Winter von dem größten Nutzen, weil es dadurch fruchtbarer und zur Beförderung des Wachsthums der Pflanzen, besonders solcher, die lange, fleischige und tief in die Erde gehende Wurzeln haben, geschickter gemacht wird. — In Ansehung des Bedüngens muß man sich zuförderst den Satz merken, daß die natürlichsten und wohlfeilsten Düngungsmittel unstreitig immer die vorzüglichsten sind. Ihn zum Grunde gelegt, verbessert man am füglichsten Erde mit Erde, d. h. mit zwei einander entgegengesetzten Theilen derselben, Sand mit Leimen und Leimen mit Sand; denn die Erde ist und bleibt es doch immer, welche nächst dem Wasser alle Gewächse ernährt und belebt, wenn wir sie nur zu stärken und gehörig zu behandeln wissen. Bei jedem zu bedüngenden Lande muß man aber nothwendig die Beschaffenheit des Bodens, der verbessert werden soll, recht kennen und, um den Dünger nicht umsonst zu verschwenden, die Natur der Gewächse soviel möglich zu erforschen suchen. Es ist nemlich bekannt und durch die Erfahrung ausgemacht, daß einige Pflanzen, z. B. Salbey, Lavendel, Majoran, Thymian, Ysop und überhaupt alle aromatischen Gewächse nur einen leichten und natürlichen; andere, z. B. alle Erbsenarten, wälsche Bohnen, Wicken, Linsen und andre Hülsenfrüchte einen schon etwas fruchtbarern Boden verlangen; — da hingegen andere, als Stangen- und Zwergbohnen, Kümmel, Rüben, Radis und alle Wurzelgewächse ein nahrhaftes, wiewohl nicht mit frischem Miste bedüngtes Erdreich erfodern, noch andere aber als alle Kopfkohlarten, Blumenkohl, Salad, Sellerie, die meisten Kartoffelsorten,

Porre, Gurken, Hopfen, Spinat u. a. m. nie besser als in einem schweren und gutbedüngten Lande gedeihen. — Für einen kühlen und schweren Boden ist der verfaulte, etwa von alten Mistbeeten genommene Pferdemist wegen seinen erwärmenden und zugleich locker- und fettmachenden Eigenschaften der beste. Bei einem mittelmäßigen Boden läßt sich verfaulter Pferde- und Kuhdünger, auf die Hälfte mit einander vermischt, anwenden; bei einem leichten und warmen Erdreiche aber ist der verfaulte Kuhmist, weil er am nahrhaftesten ist und am meisten kühlt, mehr zu empfehlen. — Außerdem gibt die ein Jahr lang in Haufen gelegene Straßenerde, wenn man sie haben kann, ein für die meisten Erdarten sehr passendes und vortreffliches Düngungsmittel ab; und ein noch vortreflicheres alle mit Pflanzen durchwachsene Schlammerde aus stehenden Teichen und untiefen Gräben, zumal wenn sie von Frost, Luft und Sonne recht durchdrungen und verschiedenemale umgewandt worden ist. Auch aus allen abgenutzten und ausgezogenen Gewächsen, aus Erbsen- und Bohnenstroh, sogar aus dem Unkraute (das man, ehe es sich durch seinen reifen Samen vervielfältigen kann, ausrauft) läßt sich, wenn Alles schichtweise mit Mist versetzt, auf einen Haufen gebracht und in zwei bis drei Sommern bisweilen wohl umgeschaufelt und durchgearbeitet wird, ein Dünger bereiten, der auf nicht zu magern Feldern die besten Dienste leistet. Es gibt noch mehrere Düngungsarten, die hier aber, weil man nur selten davon Gebrauch macht, füglich mit Stillschweigen übergangen werden können. —

Das Verfahren derer, die schon im Herbste ihre Felder bedüngen, und sie im Frühjahre mit dem Miste umgraben, ist nicht zu tadeln, da durch die Winterfeuchtigkeit die besten Säfte desselben aufgelöset und sogleich von der Erde eingesogen werden; doch kann man auch ohne Schaden bis zum Frühlinge damit warten: nur muß der Mist alsdann, er sey von welcher Art er wolle, nicht mehr frisch seyn,

weil er sonst zu leicht in Gährung gerathen, und den Pflanzen nur Maden, den Rost und die Fäulniß verursachen würde; wie denn überhaupt in jedem Falle und zu jeder Jahrszeit kein Dünger, der nicht schon wenigstens ein Jahr alt ist, und dessen sämmtliche öhlige und fruchtbarmachende Theile sich nicht schon gehörig entwickelt haben, gebraucht werden sollte.

Fast eben so unentbehrlich zum guten Wachsthume der Küchengartenpflanzen als die Bedüngung des Landes ist die Umwechselung der Pflanzen, oder die Vorsicht, daß man niemals einerlei Gewächse zwei, drei oder mehrere Jahre nach einander auf einer und derselben Stelle zieht. Von dieser jedem verständigen Gärtner sehr wichtigen Regel macht beinahe nur allein die Türkische Bohne eine Ausnahme, die Jahr aus Jahr ein nirgends besser, größer und vollkommner zu wachsen pflegt, als an dem Platze, den man ihr einmal angewiesen hat, welches um so vortheilhafter ist, da fast kein anderes Gewächs, wenigstens in den ersten Jahren, in dem Lande, wo diese einmal gestanden hat, gut fortkömmt. — Mit Ausnahme der türkischen Bohne wollen aber alle anderen, oder doch bei weitem die allermeisten Pflanzen, wenn sie besonders gut gedeihen sollen, jedes Jahr eine neue Stelle haben. Es hält auch nicht schwer, davon die wahre Ursache anzugeben. Jedes Gewächs erfodert nemlich zu seiner Ausbildung, zu seinem Fortkommen und zu seiner Nahrung eine ihm eigenthümliche besondere Materie, da, wie Jedermann weis, das eine in seinen Gefäßen angenehme, das andere bittere, oder saure, das dritte herbe, zusammenziehende Säfte hat. So lange also der Boden die für dasselbe passende Nahrung in Menge enthält, so lange wird es daselbst gut wachsen und vortreflich fortkommen; sobald diese aber fehlt, oder nur sparsam vorhanden ist, — und der Fall muß nothwendig eintreten, wenn ein und dasselbe Gewächs mehrere Male auf Einer Stelle steht — so wird es entwe-

entweder ganz verderben, oder doch nur schlecht gerathen, und durch seinen veränderten Geschmack und Geruch, so wie durch sein ganzes äußeres Ansehen den Mangel an den nöthigen Nahrungsmitteln sehr merklich zu erkennen geben. Mithin wird das beste Stück Landes, worin verschiedene Jahre auf einander z. B. Rüben gepflanzt sind, das erste Mal, wenn sonst nichts die Fruchtbarkeit desselben hindert, eine reichliche Menge derselben, das zweite Mal schon wenigere und schlechtere, und die folgenden Male fast gar keine brauchbaren mehr liefern, da es hingegen, wenn man es ein Jahr mit Kohl, ein Jahr mit Rüben, und ein Jahr mit Kartoffeln besetzt, jedesmal die reichlichste Ausbeute geben wird; — und zwar aus keinem andern Grunde, als weil der Kohl ganz andere Nahrungsmittel, als die Rübe, und diese wiederum andere, als die Kartoffel verlangt. So nöthig indessen demnach diese Vorsichtigkeit ist, so muß man sie doch nimmer, wie jeder von selbst einsehen wird, so weit übertreiben, daß man nicht ohne das geringste Bedenken nach einigen Jahren die mit irgend einem Gewächse besetzten Felder, wenn sie durch das oftmalige Umrühren, durch das Hinzumischen neuer Erde und des Mistes, durch Regen, Schnee, Thau und Sonne zu dessen Wachsthume wieder geschickt gemacht worden sind, abermals mit demselben sollte bepflanzen können.

Doch in dem besten Lande, bei der genauesten Wartung und der sorgfältigsten Pflege wird keine Pflanze gut gedeihen, noch durch reichliche Früchte die Mühe des Gärtners belohnen, wenn der Same, aus welchem sie gezogen worden, nicht vollkommen reif, gut und untadelhaft gewesen ist. Die Sorge für guten Samen muß also stets ein Hauptgeschäft des Gärtners seyn. Mit der größten Sorgfalt suche er die schädliche Vermischung des Samenstaubes, die ohnfehlbar die völlige Ausartung der Gewächse zur Folge hat, durch die gehörige Entfernung jeder zum Samentragen bestimmten Pflanze von andern Arten derselben

ben Gattung möglichst zu vermeiden; beobachte sorgfältigst die rechte Zeit der Reife, so daß er niemals den Samen weder zu früh, noch zu spät einsammle, und reinige, trockne und verwahre ihn aufs beste. Doch hiemit nicht genug: es muß ihm auch, um sich nicht selbst zu betrügen, bekannt seyn, welcher Same vollständig, und welcher, des schönsten Ansehens ungeachtet, doch nur unvollkommen ist; welcher sogleich nach der Reife, welcher im nächsten Frühjahre und welcher am vortheilhaftesten erst nach einigen Jahren zu säen ist. So lehrt die Erfahrung, daß drei und vier Jahr alte Gurken- und Melonenkerne, weil alsdann schon die schlechten von den guten abgesondert sind, weit vollkommnere und schönere Früchte, als die frischen einjährigen liefern, daß der aus altem Samen gezogene Salad viel größere und festere Köpfe bildet, als wenn man ihn aus frischem zieht; und dergleichen Pflanzen, deren Same erst nach einigen Jahren am vorzüglichsten ist, gibt es nicht wenige. — Zu welcher Zeit man den Samen in die Erde streut, ob dieß früh, oder spät, bei trockener, oder nasser Witterung geschieht, ist ferner auch nicht gleichgültig. Am liebsten thut man dieß gleich nach einem milden warmen Regen, und wenn's seyn kann, sobald der Boden umgegraben worden ist. Ist der Same sehr leicht, wie der von gelben Wurzeln, Pastinat u. a., oder sehr fein, wie der von Grevinne, Portulas und Sauerampfer, so streut man ihn nie anders, als bei windstillem Wetter aus. — Das Säen der Gartenfrüchte selbst ist bekanntlich von dem Säen der Feldfrüchte sehr verschieden; letzteres geschieht gewöhnlich aus der vollen Hand, ersteres hingegen nur so, daß man den Samen zwischen dem Daumen und den übrigen Fingern faßt und dahin sieht, daß er überall gleich dick vertheilt werde. Immer erfodert dieß aber, insonderheit in Ansehung der feinen Sämereyen eine geübte und feste Hand; wem die fehlt, muß sich, wenn die Pflanzen nachher hie und da zu dick und klumpenweise aufgehen

sollten,

sollten, dadurch helfen, daß er an solchen Stellen einige auszieht und auf solche Weise den übrigen zur Beförderung ihres bessern Wachsthums Platz macht. Alle grobe Samenarten werden durchs Einhacken unter die Erde gebracht, und zwar wenn der Boden leicht, etwas tiefer, als wenn er fett und schwer ist; feiner Same muß dagegen nur eben ein wenig mit Erde bedeckt werden.

Auch beim Verpflanzen sind gleichfalls einige Vorsichtigkeitsregeln zu beobachten, die aber hier, so wie alles übrige, nur kürzlich angegeben werden, weil im zweiten Abschnitte bei der beschriebenen Wartung jedes Küchengewächses insbesondere auch davon umständlich gehandelt wird. Im Allgemeinen dient nur dieses zur Nachricht, daß man jeder Pflanze den für sie passendsten Ort anweisen, und je nachdem es die Natur derselben erfodert, diese in einen feuchten, jene in einen trocknen, diese in einen schweren, jene in einen leichten Boden, diese an einen sonnenreichen, jene an einen schattigen Ort setzen und keinen, auch den schlechtesten Platz des Gartens unbenutzt lassen muß, weil er doch immer einer, oder der andern Pflanze gemäß seyn wird. Das Verpflanzen geschieht am besten zu einer regnigten Zeit; kann man darauf nicht warten, so ist es unumgänglich nöthig, die versetzten Pflanzen, bis sie angewachsen sind, jeden, oder doch wenigstens jeden andern Abend, wo möglich mit gesammeltem Regenwasser, zu begießen und sie den Tag über gegen die starke Sonnenhitze durch Bedeckungen zu verwahren. Vielleicht verdient die Behauptung, daß es am besten sey, alle und jede Gewächse zur Zeit des zunehmenden Mondes zu verpflanzen, den Spott nicht, den sich manche, denen es an praktischen Kenntnissen mangelt, darüber erlauben; sie erhält wenigstens — da, wie bekannt, aus dem Marke die Wurzeln entspringen — dadurch einige Wahrscheinlichkeit, daß nach einer unläugbaren Erfahrung die Binzenhalme gegen den Vollmond ein weit festeres und dichteres Mark, als zu je-

der andern Zeit haben. — Was endlich die Art des Pflanzens betrift, so geschieht dieß wohl am bequemsten im Quincunx (d. h. in Gestalt einer Römischen Fünfe) nemlich so:

† † † †
† † †
† † † †
† † †

Unstreitig ist diese Art zu pflanzen die natürlichste, da bei ihr die Gewächse nach allen Seiten mehr Platz sich auszubreiten haben und sich einander die Nahrung nicht so leicht entziehen.

Was bisher vom Säen und Pflanzen der Küchengewächse kürzlich, wie es die Absicht dieser Einleitung erfoderte, gesagt worden ist, gilt natürlich nur von solchen Gewächsen, die so hart und dauerhaft sind, daß sie bei uns im freien Lande ohne Gefahr gezogen werden können. Aber nicht alle sind von dieser Beschaffenheit; nicht wenige z. B. die Ananas, der Ingber, zum Theil auch die Melone, anderer zu geschweigen, wollen durchaus in unsern kältern Gegenden auf Mistbeeten mit großer Sorgfalt unterhalten werden. Mistbeete sind daher, so viel Mühe, Kosten und Fleiß sie auch verlangen, in einem wohlbestellten und nur irgend vollständigen Küchengarten ganz nothwendig und unentbehrlich. Denn außerdem, daß sich ohne sie, wie gesagt, eine Menge aus den heißesten Erdtheilen zu uns gebrachter Pflanzen ganz und gar bei uns nicht fortbringen läßt, so versorgen sie auch auf die erwünschteste Weise mitten im Winter, wenn die Erde tief unter Eis und Schnee begraben liegt, die Küche mit frischen Kräutern und Gewächsen, als: Salad, Petersilie, Sauerampfer, Dragan ꝛc.; liefern als eine angenehme Seltenheit Gurken, Wurzeln, türkische Bohnen, Blumenkohl und andere Früch-

te wenigstens drei Monate frühzeitiger, als man sie im freien Lande haben kann, und bringen allerlei Sämereien auf eine bequeme und geschwinde Art zum Keimen, um desto früher mit den darauf gezogenen Pflänzchen den Küchengarten besetzen zu können. Da sie nun von so mannigfaltigem, äußerst erheblichen Nutzen, zugleich aber auch mit ihrer gehörigen Besorgung sehr viele und große Schwierigkeiten verbunden sind, und unstreitig ihre Wartung dem Gärtner unter allen seinen Geschäften die größte, und falls er nicht mit ihnen umzugehen aus dem Grunde versteht, meistens nur vergebliche Mühe verursacht, so darf hier — obgleich das Wichtigste darüber bei jeder Pflanze, die sich auf dem Miste treiben läßt, unten vorkommen wird, — doch eine allgemeine, deutliche und soviel möglich umständliche Belehrung über die beste Weise, Mistbeete anzulegen, zu bepflanzen und zu warten, wie auch über die verschiedenen Arten derselben, zur mehreren Vollständigkeit dieses Gartenbuchs nicht fehlen.

Das erste nun, was jeder bei Anlegung neuer Mistbeete in Betracht zu ziehen hat, ist die Lage derselben. Da die Sonne zur Beförderung der Fruchtbarkeit bekanntlich sehr vieles beitragen muß, so folgt daraus, daß die Mistbeete am vortheilhaftesten gerade gegen Süden und so frei liegen, daß nichts die Wirkung der wohlthätigen Sonnenstralen auf sie hindern kann. Wenn's seyn kann, ist es gut, wenn sie in der Nähe der Gärtnerwohnung sind, besonders die frühen, die bei strenger Kälte zuweilen sogar des Nachts, und noch öfterer bei Tage sorgfältig nachgesehen und bei etwanigem starken Regen, Hagel, oder Winde aufs schleunigste mit Fenstern bedeckt seyn wollen. Der für die Mistbeete bestimmte Platz muß nicht zu eng, sondern geräumig seyn, damit man den Mist, ehe er in Ordnung gepackt wird, bequem hinlegen, sich bei der Arbeit hinlänglich bewegen, Fenster und Matten, wenn sie abgenommen werden, gehörig auf einander niederlegen und

letztere,

letztere, wenn sie etwas naß geworden sind, zum Abtrocknen aufstellen kann. Ueberdieß ist es nöthig, ihnen solche Stellen zu geben, wo sie, so gut es sich thun läßt, vor Hunden und Katzen gesichert sind, und an beiden Seiten so viel Schutz haben, daß die heftigen Winde ohne Schaden darüber wegstreichen können. Des Begießens wegen, das zwar nicht häufig und in keinem starken Maaße, aber doch zuweilen geschehen muß, wird auch Wasser in der Nähe erfodert, welches aber, so lange die Witterung noch rauh und kalt ist, niemals sogleich, wenn es geschöpft worden, sondern erst, wenn es einige Zeit von der Sonne durchdrungen und etwas erwärmt worden ist, gebraucht werden sollte, zu welchem Ende man sich einiger Tonnen und Fässer, um es darin erst eine Weile stehen zu lassen, bedienen kann. — Weil der Dünger und die darunter gemischte Erde niemals Alles einzig und allein zum guten Fortbringen der Gewächse thun können, sondern unstreitig auch der natürliche Grund und Boden, in welchem Mistbeete angelegt sind, daran Theil hat, so ist es ferner rathsam, bei Anlegung derselben auch auf diesen sorgfältig Rücksicht zu nehmen. Man wird finden, daß dazu ein trockner Boden am bequemsten ist, weil dieser das künstliche Feuer am besten unterhält, am leichtesten von der Sonne erwärmt wird und schon von selbst dem Miste stets eine natürliche Wärme mittheilt; und daß hingegen ein niedriger und feuchter Boden sich dazu am wenigsten schickt, weil die aus demselben aufsteigenden Dünste und Feuchtigkeiten die Bewegung des Feuers hemmen, wo nicht ganz zerstören, und den Pflanzen sehr leicht eine unheilbare Fäulniß zuziehen. Wer nur einen kleinen Garten besitzt, zwischen mehrern Plätzen keine Auswahl hat und sich daher gezwungen sieht, an einer feuchten Stelle seine Mistbeete anzulegen, muß nie vergessen, vorher das Wasser, soviel möglich, abzuleiten, oder, welches noch besser ist, den Platz mit Steingries

gries aufzufüllen, um dadurch die sonst unvermeidliche Gährung des Mistes zu verhindern.

In Ansehung des zu diesen Beeten zu gebrauchenden Mistes ist zu merken, daß Pferde- Maulthier oder Eselsmist dazu vorzüglich und fast nur allein geschickt ist, da jeder andere Dünger, so vortreflich er auch sonst seyn mag, hiezu nicht stark genug erwärmende Kräfte besitzt. Der Mist von den genannten Thieren ist zwar auch frisch ganz brauchbar; noch brauchbarer aber ist er, wenn er einige Zeit in Haufen gelegen und seine größte Hitze verloren hat, weil alsdann die Wärme mehr gemäßigt und dabei von längerer Dauer ist. Ist er aber zu alt und hat sein Feuer bereits sehr merklich abgenommen, so ist er in den Mistbeeten nicht mehr tauglich. Man sollte daher, wenn man in kurzer Zeit nicht so viel zusammenbringen kann als zu einem Beete nöthig ist, dafür sorgen, daß der frische Mist täglich, so lange bis man die erfoderliche Menge hat, zur Erhaltung seiner Wärme vor Regen und andern Feuchtigkeiten gesichert und zu dem Ende haufenweise unter ein Obdach gebracht werde. — Wie viel Dünger zu einem Beete erfoderlich ist, läßt sich unmöglich im Allgemeinen bestimmen, da dieß entweder von der Natur der Gewächse, die auf demselben getrieben werden sollen, von der Jahrszeit, oder von der Lage des Beets abhängt; ist nemlich der Boden, in welchem es angelegt ist, trocken und warm, so bedarf man kaum des dritten Theils von demjenigen, was in einem feuchten und kalten Grunde nothwendig ist. Zudem werden auch immer die Umstände die Menge des zu gebrauchenden Mistes bestimmen. Wo dieser theuer und schwer zu erhalten ist, wird man damit allezeit weit sparsamer umgehen, als wo man ihn in Ueberfluß haben kann.

Außer dem Dünger kommt es beim Anlegen guter Mistbeete, die den von ihnen gehofften Nutzen wirklich leisten

sten sollen, sehr viel auf die Güte und Brauchbarkeit der Erde an, die dazu genommen wird. Hiebei ist große Vorsicht nöthig, um so mehr, da fast jedes Beet nach der verschiedenen Beschaffenheit der darauf zu ziehenden Gewächse seine besondere Erde verlangt. Vor allen Dingen hüte man sich, eine schon einmal auf Mistbeeten gebrauchte Erde zum zweiten Male auf dieselben zu bringen. Sie hat schon das erste Mal zum Treiben alle ihre Kräfte angewandt, und fast einzig und allein den auf ihr gezogenen der freien Luft fast gänzlich beraubten Pflanzen die Nahrungsmittel dargereicht, ohne in diesem Geschäfte, wie sonst, von Luft und Regen unterstützt zu werden. Diejenigen Gärtner handeln daher sehr unvorsichtig, die bei der Zerstörung alter Mistbeete im Herbste ihre auf denselben gehabte Erde in deren Nähe auf Haufen bringen, diese, um sie zu verbessern, mit dem unter der Erde befindlichen kurzen Miste vermengen, den Winter über ein, oder zweimal umrühren und dann im Frühlinge wiederum zu ihren neuen Mistbeeten anwenden. Blos hierin, und nicht, wie sie sich aus Unwissenheit einbilden, — wenigstens nicht immer — in der Nässe, im Froste, oder im lange anhaltenden trüben und dunkeln Wetter haben sie den Grund zu suchen, warum ihre auf Mistbeeten gezogenen Gewächse so schlecht gerathen, gelb und elend werden, keine Früchte tragen, und oft in einer Nacht alle verfaulen und umfallen. Dieß Verfahren, so sehr häufig man es findet, ist daher wegen seiner großen Schädlichkeit nie nachzuahmen, wenigstens nie beim Anlegen früher und solcher Beete, an denen am meisten gelegen ist. Keineswegs ist aber jedoch solche auf Mistbeeten gebrauchte Erde völlig untauglich und unnütz. Mit dem besten Erfolge läßt sie sich im Küchengarten anwenden, entweder zur Verbesserung und Erhöhung der Rabatten, zum Versetzen der Fruchtbäume und zu andern Verpflanzungen, zu denen gute Erde nöthig ist. — Eben so wenig eine schon abge-

nutzte

nutzte Erde den Mistbeeten angemessen ist, eben so wenig schickt sich für dieselbe eine ganz fette und schwere, und noch weniger eine leichte und sandige Erde. Bei der letzten würden die zarten Wurzeln der Gewächse nicht hinlängliche Nahrung und daher häufig das Begießen nöthig haben, welches immer bei der kalten Jahrszeit sehr gefährlich ist und so selten, als möglich geschehen sollte. Bei der gar zu fetten Erde hingegen würden die Gewächse zu frech in die Höhe schießen, und durch die Dünste (welche häufiger aus derselben aufsteigen, sich bei verschlossener Luft an den Fenstern setzen und tropfenweise auf die jungen Pflanzen wieder herunterfallen) in die Gefahr, sich anzustecken und zu faulen, gerathen; zu geschweigen, daß eine gar zu schwere Erde, wenn sie erst einmal eingetrocknet ist, dicht zusammenbindet, berstet und äußerst schwer wieder angefeuchtet wird. — Aber auch die passendste Erde wird nicht den Nutzen schaffen, den sie schaffen kann, wenn sie noch zu frisch, noch nicht genug durchgearbeitet, von Luft und Sonne nicht hinlänglich durchdrungen, und von sauren und für den Wachsthum der Pflanzen schädlichen Theilen nicht gehörig gereinigt ist.

Um nun allen diesen Uebeln, welche aus einer schon abgenutzten, allzufetten, oder zu magern, wie nicht weniger aus einer gar zu frischen Erde beim Treiben der Gewächse auf Mistbeeten unvermeidlich entstehen, soviel möglich abzuhelfen, ist es schlechterdings nothwendig, beständig von einem Jahr zum andern auf einen hinlänglichen Vorrath dazu geschickter Erde im voraus bedacht zu seyn. Am besten gelangt man zu solcher Erde, wenn man auf guten und noch nicht umgepflügten Weideplätzen die Rasen, soweit die Graswurzeln reichen, wegnimmt, alsdann die reine und frische Erde einen Spaten tief herausticht und dieselbe mit $\frac{1}{3}$ Kuhmist und $\frac{1}{3}$ Sand vermischt, auf einen Haufen zusammenbringt. Die ausgegrabenen Rasen lassen sich, ohne der Weide sonderlich zu schaden, in eben

der

der Ordnung und Form, wie sie ausgestochen sind, wieder hinlegen. — Oder man sammelt das im Walde von den Winden häufig zusammengetriebene Laub und die nicht selten in hohlen Baumstämmen anzutreffende Holzerde, vermengt sie mit einem Drittel reinen Kuhmist und setzt Alles in einem Haufen. — Ueberdieß ist auch die von alten Holz- oder Zimmerplätzen zusammengebrachte, oder die aufgeschaufelte Gassenerde, wie nicht weniger die Erde vom Unkraute und andern verfaulten Pflanzen, wenn sie sämmtlich mit Kuhdünger genugsam versetzt worden sind, sehr gut und in Mistbeeten ganz brauchbar. Man mag dazu aber eine Erde nehmen, welche man will, so muß sie vor dem Gebrauche wenigstens ein volles Jahr in Haufen gelegen haben, und durch Frost, Luft und Sonne von allen überflüßigen, wäßrigen, rohen und sauren Theilen befreit worden seyn. Damit dieß desto geschwinder und vollkommner geschieht, können solche Erdhaufen, — die man immer an einem trocknen und freien Orte, und damit die Sonnenstralen desto sicherer auf sie wirken, etwas hoch anlegt, — niemals fleißig genug umgewandt und durchgearbeitet werden. Unterließe man diese nothwendige Arbeit, so würden solche Erdhaufen, und besonders der untere Theil derselben, statt zu nutzen, nur mehr schädlich werden. Es ist aber nicht immer genug, die Erde, so wie sie ist, auf die Mistbeete zu bringen; sie muß auch für verschiedene Pflanzen gereinigt und durchgesiebt werden, wozu man sich eines guten Drathsiebes, oder einer Rolle bedient, die von dauerhaftem geglüheten Eisendrathe mit kleinen Oeffnungen, so wie man zuweilen alte Schrankthüren findet, in einem dazu dienlichen, wenigstens 6 Schuh hohen und $3\frac{1}{2}$ breiten Rahmen durchflochten seyn muß. — Ob nun die auf irgend eine der beschriebenen Arten für die Mistbeete zubereitete Erde von vorzüglicher Güte und Brauchbarkeit ist, läßt sich am sichersten daran erkennen, wenn sie in der Hand mehr schwer und fest, als leicht und locker,

locker, weder klebrig, noch scharf und sandig, sondern zart und trocken anzufühlen ist; wenn sie eine entweder ins Schwarze, oder ins Kastanienbraune fallende Farbe hat; wenn sie beim Zerstoßen in kleinen Körnern aus einander fährt, bei trocknem Wetter nicht zu hart, und im Gegentheile bei feuchtem nicht einem Brei ähnlich wird.

Ich komme nunmehr, nachdem ich den zu den Mistbeeten erfoderlichen Dünger und die für sie nöthige Erde beschrieben habe, auf die **Einfassungen** und **Bedeckungen der Mistbeete.** Was zuerst die Einfassungen, oder Mistbeetkasten betrifft, so müssen sie, da von der Oberfläche der Erde bis unter die Fenster niemals mehr Raum übrig bleiben darf, als die Pflanzen mit ihren Blättern nöthig haben, nach der Verschiedenheit der Gewächse, die auf dem Mistbeete gezogen werden, auch von verschiedener Höhe seyn. So verlangen die Gurken und der Salad 6 Zoll Erde und 6 Zoll Raum für ihre Ranken und Blätter; Melonen nur 3, höchstens 4 Zoll Erde und 6 Zoll Raum für ihre Blätter und Ranken; türkische Bohnen 8 bis 10 Zoll Erde, und gleichfalls eben so viel Raum für ihre Stauden und Blätter; Wurzeln hingegen 8 bis 10 Zoll Erde und 6 Zoll Raum für ihr Kraut u. s. w. Die Ursache, warum zwischen Fenstern und Erde so wenig Raum seyn darf, ist keine andere, als weil ohne diese Vorsicht die Beete, zumal die frühen, sehr schwer erwärmt werden und von den heißen Sonnenstralen nicht Nutzen genug ziehen könnten. Es müssen diese Einfassungen von $1\frac{1}{2}$ Zoll starken Tannen- oder Fichtenbrettern gemacht und entweder durch Riegel ordentlich mit einander verbunden, oder auch fest zusammengefugt werden. Von jedem anderen Holze verfertigt, würden sie zu schwer und unbehülflich seyn, sich leicht werfen, oder gar aufspringen. Sie dürfen niemals breiter gemacht werden, als daß man von beyden Seiten bequem bis zur Mitte zu reichen im Stande ist, so daß man ohne Beschwerde pflanzen, oder die bereits verpflanzten Gewächse

gehörig besorgen kann, und keine gar zu großen, schwer zu hebenden Fenster darüber zu legen nöthig hat. Damit theils das auf die Fenster fallende Schnee- und Regenwasser desto geschwinder ablaufen, und theils die Sonne desto stärker auf das Beet wirken kann, ist es nöthig, die Einfassungen gegen Norden, oder nach hinten zu etwas höher, als an der vordern Seite einzurichten.

Nebst den Einfassungen sind, um das Wachsthum der Pflanzen möglichst zu befördern, auch Bedeckungen der Mistbeete so unumgänglich nöthig, daß ohne sie die Anlegung künstlicher Mistbeete ganz vergeblich seyn würde. Unter allen Bedeckungsarten ist die durch Glasfenster bei weitem die vorzüglichste, weil nach einer allgemeinen Erfahrung die Sonnenstralen verstärkt werden, sobald sie durchs Glas fallen, und weil Glasfenster besonders geschickt sind, die aus dem Beete unter ihnen aufsteigenden warmen Dünste zusammenzuhalten und die Bewegung des Feuers zu vermehren. Es müssen diese Fenster weder zu groß, noch zu klein seyn; im erstern Falle würden sie ihre eigene Last nicht tragen und bei dem häufigen Handhaben sehr leicht zerbrochen werden können; und im letztern würden sie gar zu wenig Nutzen schaffen. Daß ihre Größe sich nach der jedesmaligen Einfassung der Beete richten muß, versteht sich von selbst. Wenn die Fensterrahmen, zumal bei dem vielen Bewegen derselben, nicht aus ihren Fugen gehen, sich nicht werfen und verursachen sollen, daß die Scheiben zerspringen, so ist es nöthig, sie aus recht trocknem Holze, und zwar beständig etwas dicker, als breiter zu machen, um so mehr, da die aus dem Miste in die Höhe steigenden Dünste eine gewisse Schärfe bei sich führen, wodurch das Holz, wenn es nicht trocken und dauerhaft genug ist, sehr leicht angefressen wird. Zur Erhaltung des Holzes ist auch das mehrmalige Anstreichen mit Oelfarbe keinesweges undienlich. Um die Fenster desto bequemer aufheben zu können, werden die Rahmen in der

Mitte

Mitte an beiden vordern Seiten mit beweglichen Ringen versehen. Die Glasscheiben selbst können nicht wohl kleiner, als 10 Zoll hoch und 8 Zoll breit seyn, und müssen, damit nicht der Regen, ehe man sich's versieht, durch die Fugen dringt und großen Schaden anrichtet, aufs beste in Kitt eingelegt werden. Damit die Fenster durch die beständig unter ihnen befindlichen scharfen und sauren Dünste nicht fleckig werden und ihre Durchsichtigkeit verlieren, darf man nicht verabsäumen, sie sorgfältig zu reinigen, oftmals zu waschen, häufig umzukehren und sie zu rechter Zeit zum Abtrocknen unter Dach zu bringen. — Für solche Gewächse, die einen mehr gemäßigten Grad der Wärme lieben, z. E. Salad, Erbsen, große Bohnen, Wurzeln, Blumenkohl ꝛc. sind, besonders zur Frühlings- und Herbstzeit, **papierne mit Leinöhl getränkte Fenster** überaus brauchbar. Sie sind hinlänglich im Stande, zumal in den genannten Jahrszeiten, die Pflanzen vor Wind, Nässe und Kälte zu schützen, und erfodern nicht so viele Behutsamkeit bei ihrem Gebrauche, als die Glasfenster, weil sie, da die Sonnenstralen unter ihnen nicht so heftig, als unter Glasfenstern wirken, und die Beete bei weitem nicht so geschwind austrocknen können, fast gar nicht die Mühe des Lüftens und des Beschattens nöthig machen. Zudem sind sie im Vergleich gegen jene ungemein wohlfeil; denn ob sie sich gleich selten wegen des sich darauf setzenden Staubes länger, als 2 Jahre halten, so läßt sich doch schon aus einem einzigen halben Rieß Papier (das aber zu diesem Gebrauche recht stark seyn muß) eine Menge, und zwar in der Geschwindigkeit verfertigen.

Jedoch die Bedeckung der Mistbeete mit Fenstern reicht bei weitem nicht hin, die darin befindlichen Gewächse gegen die strenge Kälte und den starken Frost zu schützen. Es werden dazu auch noch andere Bedeckungen erfodert, nemlich die **Bedeckungen mit bretternen Laden, oder mit Matten**, welche letztere man, da die Erfahrung lehrt, daß

sie um so viel bessere Dienste thun, je leichter und trockner sie sind, am liebsten entweder aus langem Rockenstroh, oder aus feinem Rohr mit starken, und, der längern Dauer wegen, mit Theer durchschmolzenen Bindfaden zusammenstrickt, oder näht. Es pflegen sich zwar einige Gärtner diese Arbeit dadurch zu erleichtern, daß sie in der Geschwindigkeit solche Matten aus Stroh, oder Rohr nur als ein Gitterwerk durch dünne, kreuzweise über einander gelegte Stäbe, zusammenbinden, oder auch bei Händevollen an einander heften. Nichts ist aber unnützer und zugleich gefährlicher, als dergleichen Machwerk, weil die auf solche Weise verfertigten Bedeckungen nie auf allen Seiten der Beete genau schließen und sie daher gar nicht erwärmen, und außerdem wegen der daran befestigten Stäbe, oder zusammengedreheten Weiden jeden Augenblick beim Auf- und Zudecken die Glasscheiben zerdrücken. Die Art, wie die eben empfohlenen Matten verfertigt werden, weitläuftiger zu beschreiben, würde sehr unnöthig seyn. Ich will nur noch dieses erinnern, daß man sie nie zu klein, weder zu schmal, noch zu kurz, sondern so machen muß, daß sie, nachdem sie gehörig abgestutzt und beschnitten worden sind, wenigstens zu beiden Seiten einen halben Schuh breit überstehen. Dieß ist der Wärme wegen und deshalb nöthig, damit das Wasser nicht, wie insgemein geschieht, davon herunterträufelt und in die Beete zum großen Schaden der Pflanzen dringt. Will man der Mühe überhoben seyn, jährlich aufs neue solche Matten zu verfertigen, so werfe man sie niemals, wenn sie auf den Beeten naß geworden sind, zusammengerollt auf die Erde, sondern breite sie vielmehr zum Abtrocknen längst einer Wand, oder Mauer auf dazu besonders aufgerichteten Latten aus und verwahre sie im Frühlinge und Sommer, wenn sie nicht mehr gebraucht werden, unter einem Obdache an einem trocknen und vor Mäusen gesicherten Orte. — Hat man Gelegenheit, moskauische Bastmatten, oder von Haaren gewirkte grobe wollene Decken

cken leicht und wohlfeil zu erhalten, so kann man sich ihrer, um die Beete desto mehr zu erwärmen, unter den Rohrmatten mit großem Vortheile bedienen. Sie dürfen aber, weil sie gewöhnlich zu grob sind und das Wasser zu stark einsaugen, nie allein auf den Beeten liegen, sondern müssen immer mit Rohr- und Strohmatten, oder mit bretternen Laden bedeckt werden, — mit bretternen Laden sage ich; denn nicht selten ist die Kälte so heftig und der Regen so anhaltend, daß Matten zur Bedeckung der Beete nicht hinlänglich, sondern zu mehrerer Sicherheit auch noch bretterne Laden erfoderlich sind. Diese sind von vorzüglichem Nutzen, wenn sie von leichten, kaum einen Zoll dicken Brettern gut gemacht, ordentlich zusammengefugt und mit Queerriegeln und Leisten, damit das Wasser geschwind darüber wegschießt, verfertigt werden, und dürfen auf den Fall, daß sie etwa nöthig seyn sollten, in einem guten Küchengarten zur gehörigen Unterhaltung der Mistbeete nicht fehlen.

Nachdem man nun Alles, was zur Anlegung der Mistbeete erfoderlich ist, nemlich Dünger, Erde, Einfassung und Bedeckung derselben sich so gut wie möglich zu verschaffen gewußt und Alles gehörig in Bereitschaft gesetzt hat, so schreitet man endlich zum wichtigsten Stücke, zu ihrer Anlage selbst.

Wie hoch die Mistbeete angelegt werden müssen, läßt sich, da dieß zu verschiedenen Jahrszeiten und zur Unterhaltung sehr von einander verschiedener Gewächse geschieht, unmöglich genau bestimmen. Gewöhnlich pflegt man sie $2\frac{1}{2}$, oder 3 Fuß hoch anzulegen. Wenn man den Mist haufenweise in einer Reihe neben einander herbeigeschafft hat, so fängt man von der rechten Seite, wo sich das Beet endigen soll, an, denselben mit allem Fleiße aufzuschütteln, und damit er ganz eben aus einanderfahre und keine Klumpen dazwischen bleiben, sorgfältig hinzulegen. Damit man sich bequem rühren und bewegen kann,

und der herbeigeschaffte Mist beständig frei bleibt, so fängt man da, wo man aufgehört hat, wieder an, und fährt auf solche Weise so lange fort, bis sich das Beet endigen soll. Wer erst einmal mit dem Packen des Mistes recht geschickt umzugehen gelernt hat, der kann ihn sehr leicht so werfen, daß er von außen beständig in gerader Linie und von einem Ende zum andern durchgehends gleich und eben zu liegen kommt. Da die ungleiche Lage des Mistes, zumal wenn dieser nicht überall von gleicher Güte seyn sollte, oft sehr schädlich ist, so muß man sie soviel möglich zu verhüten suchen. Es ist daher, um vor allen etwanigen Lücken sicher zu seyn, nicht überflüssig, öfters mit der Mistgabel auf den Mist, so wie eine Lage desselben über die andere hergetragen wird, zu schlagen, oder auch zu noch mehrerer Sicherheit jede Lage ihrer Länge nach so lange bis das Beet die erfoderliche Höhe hat, mit dicht neben einandergesetzten Füßen fest niederzutreten; da man dann, wenn vielleicht im Packen ein Versehen vorgegangen seyn sollte, dieses sehr leicht würde bemerken können. Um die Beete beständig hinten, oder nach Norden zu wenigstens einen Schuh höher, wie vorne zu machen, — welches zur Vermehrung der Sonnenhitze nöthig ist, — streue man vom Anfange bis zu Ende auf dieser Seite jede Lage etwas dicker. Ist nun alles fertig, so setzt man einen Rahmen darauf, rollt eine, oder mehrere Rohrmatten darüber und läßt die Beete, bis der Mist in Bewegung kommt, einige Tage liegen.

Wenn nun der Mist zu rauchen und zu dampfen und die erste Hitze bereits etwas nachzulassen anfängt, so muß man, wenn man bemerkt, daß der Mist sich ungleich setzt, das Beet abermals mit der Mistgabel eben und zurechte legen. Sollte etwa bei warmem Regen das Feuer zu heftig werden, so thut man wohl, wenn man eine dünne Lage von verfaultem Dünger aus alten Mistbeeten, oder von Gerberlohe auf den Mist streut, um dadurch das Verbren-

nen

nen der Gewächse zu verhüten. Hierauf kann man nach Beschaffenheit der Pflanzen, die man ziehen will, mehr, oder weniger Erde auf die Beete füllen und ihnen zwei, oder drei Tage Zeit lassen, die Erde gehörig zu erwärmen. Zu dem Ende deckt man wiederum Fenster und Matten darüber, und sorgt durch oftmaliges Umrühren dafür, daß die Erde sich nicht zusammen in Klumpen setze, noch verbrenne. Sollte sie sich dennoch zu stark erhitzen, und entweder hie und da, oder überall zusammengebrannt seyn, so ist sie zum Treiben gänzlich ungeschickt, muß, soweit sie verbrannt ist, ohne Zeitverlust weggeschafft und wieder durch neue Erde ersetzt werden. — Die Zeit, wenn die Mistbeete besäet, oder bepflanzt werden müssen, läßt sich, so wie vieles andere, das ganz von zufälligen Umständen abhängt, nicht genau angeben. Nur soviel kann man im Allgemeinen bestimmen, daß dieß weder zu früh, noch zu spät geschehen müsse, weil im erstern Falle die Samenkeime und zarten Wurzelfasern in der Geschwindigkeit versengen, und im letztern nicht mehr die zu ihrem geschwinden und guten Fortkommen nöthige Wärme haben würden. Der beste Zeitpunkt, die Mistbeete zu besetzen, ist daher der, wenn sie aufhören stark zu dampfen, oder wenn man die Hand durch die Erde stecken und eine geraume Zeit auf dem Miste leiden kann. Ehe man sie besetzt, ist es rathsam, die Erde mit einem kleinen Handspaten umzustechen und mit der Harke wieder gehörig eben zu ziehen. Sind sie endlich besäet, oder bepflanzt, so muß der Gärtner alle seine Sorgfalt aufbieten, um ihnen stets einen gemäßigten Grad der Wärme zu verschaffen. Eben dieß ist es, was bei der Wartung der Mistbeete die größten Schwierigkeiten verursacht. Ist der Mist frisch und gut, so pflegen sich die Beete in der ersten Zeit, zumal bei angenehmer Witterung und warmem Sonnenscheine, so zu erhitzen, daß es, wenn die Pflanzen nicht frech in die Höhe schießen und am Ende gelb werden und umfallen sollen, unumgänglich nöthig ist, ihnen den Zu-

gang der freien Luft zu verstatten, und unter einem jeden Fenster, bis die größte Hitze nachläßt, mit einem 2 bis 3 Zoll starken Stock durch die Erde Luftlöcher zu machen. Hat man einen Vorrath an Fenstern von gleicher Größe, so kann man dadurch vielen Uebeln vorbeugen, daß man des Morgens frühe die Fenster, welche die Nacht über auf den Beeten gelegen und von den aufgestiegenen Dünsten (welche sich auf dieselben setzen und zum großen Schaden der Gewächse tropfenweise auf sie herabfallen) ganz naß sind, mit andern trocknen in der Geschwindigkeit verwechselt. Beim Mangel des dazu nothwendigen Fenstervorrathes aber muß man die auf den Beeten liegenden Fenster in aller Eile umwenden und mit Schwamm, oder feinem Leder abwischen. Sobald man hingegen bei strenger Kälte merkt, daß in den Beeten, insonderheit in den frühen, die Wärme nachlassen will, so ist es Zeit, durch stärkere Bedeckung, durch Verwechselung der nassen Matten mit trocknen, oder durch einen Umsatz von frischem und warmem Miste es zu verhüten, daß die Kälte nicht völlig zu ihnen eindringen kann. Diesen Unannehmlichkeiten, die aus dem Mangel der nöthigen Wärme entspringen, soviel möglich vorzubeugen, ist überaus große Aufmerksamkeit bei dem Oeffnen der Mistbeete erfoderlich. Zwar darf dieß niemals ganz unterbleiben, da, wie gesagt, der Durchzug der freien Luft den Gewächsen zu ihrem guten Gedeihen durchaus unentbehrlich ist; allein es muß stets mit vieler Vorsicht geschehen. Immer muß man wissen, wenn, wie lange und von welcher Seite man den Pflanzen freie Luft zu geben hat. Wer dieß bei strenger Kälte, oder heftigem Winde und zwar den ganzen Tag über thun wollte, der würde ohnfehlbar durch die schnelle Abwechselung der Luft in wenigen Minuten seine schönsten Hoffnungen vereitelt sehen. Zur Verhütung dieses Uebels, welches das unbehutsame Oeffnen der Mistbeete unvermeidlich nach sich zieht, ist es daher sicherer, so lange die Jahrszeit noch rauh ist, entweder

weder Decken vor die Oeffnungen der Fenster zu hängen, oder Matten vor dieselben zu stellen, auch die Fenster niemals nach der Seite, woher der Wind kommt, zu lüften, sondern die dem Winde entgegengesetzte Seite zu öffnen, und sie bald mehr, bald weniger, zuweilen nur hie und da ein wenig aufzuschieben. Um sie immer nach Belieben und wie es die Umstände erfodern bald höher, bald niedriger aufzustellen, bedient man sich zu nicht geringer Bequemlichkeit eines ganz stark eingekerbten Holzes. Sobald hingegen im Frühlinge gelinde und warme Witterung eintritt, muß man die Fenster beständig gegen Norden nach bewandten Umständen mehr, oder weniger aufheben, theils um die Sonnenstralen desto besser aufzufangen, theils aber auch auf der andern Seite durch die kühlere nördliche Luft die Sonnenhitze zu mäßigen. — Hier das gehörige Maaß zu jeder Jahrszeit zu treffen, den Beeten nie zu viel und nie zu wenig Luft zu geben wissen, das, gerade das ist das schwierigste und zugleich das wichtigste Stück bei der Wartung der Mistbeete. Daß Mistbeete nur sehr selten begossen werden müssen, ist oben schon beiläufig bemerkt worden. Sind sie nur mit guter Erde versehen, so wird es ihnen auch an der nöthigen Feuchtigkeit nicht leicht mangeln. Denn gewöhnlich verräth die Trockenheit der Beete eine schlechte, untaugliche Erde. Verschiedene Früchte z. B. die Melonen darf man, wenn sie ihren völligen Werth behalten sollen, niemals begießen. — Daß die Pflanzen, wenn sie zu dick aufkommen sollten, durchs Verziehen verdünnt und stets vom Unkraute — das sich jedoch in gut zubereiteter Erde nur selten findet — gereinigt werden müssen, wird jeder ohne mein Erinnern von selbst einsehen. Da man endlich von gut angelegten und sorgfältig unterhaltenen Mistbeeten gewöhnlich mehr, wie eine Aernte zu erhalten sucht, so muß man nach Beschaffenheit der Jahrszeit, in welcher ein Beet nach und nach leer wird, zum voraus wissen, wozu man es vor seiner Aufräumung am

besten anwenden kann; und es, wenn es völlig abgenutzt ist, ganz bei Seite schaffen.

Es ist nun, nachdem ich über die Anlegung und Unterhaltung der Mistbeete das Nöthigste beigebracht habe, noch übrig, der verschiedenen Arten derselben kürzlich zu erwähnen.

Die verschlossenen Mistbeete sind wegen der vielen dazu erfoderlichen Bretter zwar etwas kostbar, und müssen auf dem Platze, wo sie einmal angelegt sind, so lange die Einfassung dauert, jährlich beibehalten werden; sie verlangen aber auch dafür bei weitem nicht so viel Mist, sind gegen die heftige Kälte mehr gesichert und verlieren, da der Dünger innerhalb einer Einfassung eingeschlossen liegt, nicht so leicht ihre Wärme, wie die freien, sind beständig reinlich und ziehen schon deshalb das Auge mehr auf sich, weswegen sie vor andern den Vorzug verdienen.

Freie Mistbeete werden insgemein über der Erde und so hoch gemacht, wie es der jedesmaligen Absicht, die man bei ihrer Anlegung hat, gemäß ist. Man setzt einen leichten Rahmen darauf, und besorgt sie, wenn sie in ihrem gehörigen Zustande sind, eben wie die vorigen, je nachdem es die Umstände erheischen, durch Bedeckungen mit Fenstern und Matten. Die offenen Mistbeete, die diesen in allen Stücken gleich sind, unterscheidet man von ihnen gewöhnlich nur deswegen, weil zu ihrer Bedeckung insgemein keine Fenster, sondern nur blos Matten gebraucht werden, die man zur Beschützung zarter Pflanzen bei eintretender strengen Kälte darüber ausbreitet. Es sind diese freien und offenen Mistbeete für den Landmann und jeden, der den nicht geringen Kostenaufwand, den andre Beete nöthig machen, scheut, unstreitig am nützlichsten, und wenn man verschiedene Gewächse, für welche unser Sommer gemeiniglich zu kurz ist, irgend vollkommen haben will, ganz unentbehrlich. Mit großem Vortheile lassen sich auf ihnen Sellerie, Porre, Salad, verschiedene Kohlsorten, Taback

und

und alle die übrigen Pflanzen anziehen, die zu ihrem Fortkommen viele Zeit erfodern. Versieht man diese Beete nur mit guter Erde, so werden die auf ihnen gezogenen Pflanzen, weil sie bei mäßiger und irgend bequemer Witterung stets der freien Luft genießen und daher nicht so leicht versehen werden können, nicht selten viel frischer und vollkommner wachsen, als die, welche man mit großer Mühe unter Glasfenstern zieht.

Die sogenannten **verlornen Mistbeete** macht man gewöhnlich entweder im Dezember, oder im Januar, und zwar, damit sie in dieser rauhen und kalten Jahrszeit desto leichter zu erwärmen und zu erhalten sind, nur aus einem einzigen kleinen, langen und schmalen Fenster, um aufs Gerathewohl Gurken- und Melonenkerne darauf zu stecken. Ist das Glück gut, so geben sie oft eine Menge schöner Pflanzen, und schlagen sie fehl, so ist dieß ein Verlust, den man auch leicht verschmerzen kann.

Von großem Nutzen für jede Haushaltung sind die **kalten Mistbeete**, und um so mehr zu empfehlen, da sie nur wenig Mühe verursachen. Im Aug., Septemb. oder Oktob. räumt man nemlich einige alte leer gewordenen Gurken- Melonen- und andere Beete auf, schafft die bereits abgenutzte Erde bei Seite, rührt den alten Dünger entweder allein, oder mit neuem vermischt, um ihn in eine mäßige Bewegung zu setzen, um, und packt ihn in gehöriger Ordnung wieder zurechte. Oder man füllt auch nur die Beete, ohne sie umzurühren, mit neuer Erde an, besorgt sie übrigens in Hinsicht des Besäens und Bepflanzens, wie andere; sucht sie, je nachdem die Witterung rauh und hart ist, mit mehr, oder weniger Matten und Fenstern zu bedecken, und versäumt nicht, so oft es die Umstände nöthig machen, die Pflanzen der freien Luft genießen zu lassen. Zur Durchwinterung und Vervollkommnung mehrerer in der Haushaltung wichtigen Gewächse, als: des Salads,

des

des Blumenkohls, Kerbels, Sauerampfers, Dragons, der Petersilie ꝛc. sind sie fast unentbehrlich.

Für solche Gewächse, die nur eine mäßige Wärme haben wollen, oder nur bis in den Winter dauern sollen, sind Laubmistbeete ganz brauchbar. Damit sie desto geschwinder und stärker in Bewegung kommen, müssen sie ziemlich hoch, und niemals unter 3 bis 4 Schuh angelegt und zwar, wenn's seyn kann, muß dazu am liebsten das Laub von geschornen Hecken genommen werden. Je mehrere und je stärkere abgeschnittene Zweige unter demselben sind, desto früher und leichter wird sich das Beet bewegen. Ist man genöthigt, dazu das abgefallene Laub aus dem Walde zu brauchen, so muß man dasselbe mit andern Pflanzenblättern vermischen. So wie sich das Beet zu erhitzen anfängt, ist es nöthig, damit es sich nicht ungleich setzt, dasselbe vom neuen in Ordnung zu legen und festzutreten.

Für unser Land, insonderheit für die an der Ostsee gelegene Gegend desselben ist die Erfindung, Mistbeete von Tang (Zostera marina) anzulegen, zumal für solche Oerter, wo der Dünger nicht leicht zu haben ist, eine vortrefliche Sache. Man bringt diesen Meertang bei bequemer Jahrszeit (da er längst der See — und zwar nur allein längst der Ostsee — sehr häufig zu finden ist,) in so großer Menge, als man nöthig hat, zusammen, streut ihn, wie Heu, dünn aus einander, kehrt ihn, damit die überflüßigen Theile ausdunsten, zuweilen um und setzt ihn bis zur Zeit des Gebrauchs in großen Haufen zusammen. Im Herbste, oder Frühlinge vermischt man ihn mit $\frac{1}{3}$ frischem Pferdedünger, bringt ihn auf ein Beet und verfährt damit, wie mit andern Beeten. Er richtet eben soviel, wie der Pferdemist, allein genommen aus, und ist auch nachher, wenn er auf dem Mistbeete schon seine Dienste gethan hat, zum Bedüngen eines schweren und strengen Bodens sehr brauchbar.

Für

Für die Wintermonate sind die anhaltenden und dauerhaften Mistbeete unentbehrlich. Sie müssen zu dieser Absicht so stark wie möglich angelegt, zugleich aber muß der Mist, damit doch stets die Bewegung des Feuers gehörig gemäßigt wird, zumal in den letzten Lagen, mit guter alter und trockener Lohe vermengt werden. Dadurch kommt man nicht allein, vorausgesetzt, daß der Dünger frisch und gut ist, der Natur beim Treiben auf eine künstliche Weise zu Hülfe, sondern verhütet auch, daß der Pferdemist, der allein genommen zu viele erhitzende Theile hat, die Bewegung des Feuers gar zu geschwind verzehrt.

Zu Lohbeeten muß, wenn sie gut gerathen sollen, niemals eine über 3, oder höchstens 4 Wochen alte Lohe genommen werden, da sie, wenn sie zu alt wird, nur klumpenweise zusammenbackt, in Fäulniß geräth und wegen der vielen Näße, womit sie beladen ist, selten mehr in Bewegung gebracht werden kann. Weil sehr viel an einer anhaltenden und dabei mäßigen Wärme gelegen ist, so thut man am besten, die Lohe so frisch, als sie aus der Grube kommt, an einem trocknen und luftigen Orte unter Dach zu bringen, und, damit sie sich nicht erhitzt und besser austrocknet, sie dünn aus einander zu breiten. Wenn die Lohe nun gehörig brauchbar geworden ist, so füllt man die Lohgrube mit einer guten Lage von frischem Pferdemiste an; schüttet über dieselbe, wenn der Mist sich zu bewegen anfängt, die Lohe zu drei, oder vier verschiedenen Malen, (damit sich der erste Satz erwärmen kann, ehe der zweite dazukommt) so lange bis die Grube, die man gewöhnlich 3 Schuh tief macht, voll ist; wobei man sich aber hüten muß, sie zusammenzudrücken, und noch viel weniger festzutreten. Alsdann wird die Lohe in 14 Tagen, oder höchstens 3 Wochen sich zu erwärmen beginnen, und wenigstens über 3 Monate die nöthige Wärme behalten. Weil alle Pflanzen, die man in Töpfen in solchen Lohbeeten zieht, beständig einen sich gleichbleibenden und mäßigen Grad der

Wärme verlangen, so darf man die Beete nie zu früh besetzen, muß aber auch dahin sehen, daß sie ihre Wärme nicht verlieren. Es ist deshalb, um sicherer zu gehen, ein Wärmemesser, oder kleiner Stock nöthig, den man beständig in der Lohe stecken läßt. Sobald man an diesem bemerkt, daß die Wärme abnimmt, muß man nicht säumen, nachdem die Töpfe zurückgesetzt worden sind, die Beete mit einer Mistgabel aufzulockern, und sie mit etwas frischer Lohe, die man zu diesem Behufe in Vorrath haben muß, zu vermengen. Ein auf die Weise erneuertes Beet kann wenigstens noch 4 bis 5 Wochen länger dauern. Zur bessern Unterhaltung der Lohbeete ist es erfoderlich, die Lohgruben entweder auszumauern, oder von starken Dielen aufzuführen, damit die Erde sich nicht mit der Lohe vermischen, noch viel weniger die Nässe hineinziehen kann, wodurch die Lohe gar zu leicht abgekühlt und die Bewegung des Feuers zerstört wird. Ueberhaupt ist den Lohbeeten nichts nachtheiliger, als die starke Nässe, weil die Lohe, wenn sie einmal zu viele Feuchtigkeiten eingeschluckt hat, niemals wieder zum Treiben zu bringen ist. Man erkennt diese übermäßige Nässe sehr leicht an dem feuchten gelben Brei, der sich oft in der Geschwindigkeit so ausbreitet, daß er, wenn man des Abends kaum etwas davon wahrnimmt, am folgenden Morgen schon das ganze Beet Handhoch sammt den Töpfen bedeckt hat. Bemerkt man dieß, so ist es die höchste Zeit, die Lohe aus den Beeten herauszubringen. Deswegen ist sie aber doch, wenn sie nun aus den Beeten herausgeschaft worden, nicht ganz untauglich. Sie giebt vielmehr für einen steifen, leimigten und starren Boden ein vortreffliches Düngungsmittel ab, kann auch zur Erfrischung vieler Stauden und Pflanzen und zur Verbesserung der Erde mit Vortheil angewandt werden.

Soviel überhaupt und im Allgemeinen von der Bestellung des Küchengartens, von dem Eintheilen, dem Graben, Bedüngen, Besäen und Bepflanzen der dazu gehörigen Felder, wie auch von der Anlage und Wartung der in einem jeden guten Küchengarten ganz unentbehrlichen Mistbeete. — Ich kann aber mit den über jedes dieser Stücke gemachten Bemerkungen diese Abtheilung noch nicht beschließen. Denn da der Obstgarten, — ob er wohl freilich eigentlich für sich besteht, — sich bequem mit dem Küchengarten vereinigen läßt, auch wirklich damit sehr häufig vereinigt wird, und manche deswegen vielleicht hier einen Unterricht über die beste Behandlung und Pflege der vornehmsten Fruchtsorten, wenigstens insoweit sie an Mauren, Wänden und Spalieren gezogen werden, erwarten: so dürfte es nicht unnöthig seyn, auch hierüber, wenn gleich nur in aller Kürze, das Nöthige zu bemerken; und am füglichsten scheint dieß in diesem ersten vorbereitenden Abschnitte geschehen zu können. Ausführlicher habe ich von Baumschulen und vom Fruchtgartenbau überhaupt im 1sten Th. meines zu Flensburg bei Jessen-Korte 1772 herausgekommenen niedersächsischen Land- und Gartenbuchs S. 116-410. gehandelt, worauf ich hier verwiesen haben will.

Obgleich Wände und Mauren um die Lustgärten heut zu Tage mit Recht nicht mehr, wie ehemals, geduldet werden, und zwar hauptsächlich aus der Ursache, weil sie dieselben zu sehr einschränken, und die schönsten Aussichten dem Auge benehmen; so sind sie doch um den Küchengarten und in demselben aus mehr, wie einer Ursache sehr nützlich. Denn nicht zu gedenken, daß sie die zartesten Küchenpflanzen vor jedem strengen und rauhen Winde sehr vortheilhaft beschützen und den Besitzer eines Gartens zum Herrn über das Seinige machen, so dienen sie auch vornemlich dazu, an denselben die köstlichsten Fruchtsorten, die sonst in unserm Lande schwerlich zur Vollkommenheit gebracht werden

könn-

können, zu ziehen, und dadurch auf die angenehmste Weise das Auge und noch mehr den Gaumen zu ergötzen. —

Zur Aufführung solcher Mauren und Wände bedient man sich am bequemsten der gebrannten Mauersteine, nicht blos weil sie immer die schönsten und ebensten Wände abgeben, sondern hauptsächlich weil sie bei weitem nicht so kalt, als Felsen- oder Bruchsteine, und aus der Ursache zu geschwinderer Zeitigung der Früchte geschickter sind. Man faßt mit diesen entweder den Garten ein, oder sondert ihn durch dieselben in mehrere Theile ab; und bepflanzt sie, wenn es der Lage wegen möglich ist, auf beiden Seiten, und zwar auf der östlichen mit den besten Birnen und Pfirschen, und auf der gegen Süden und Westen sich neigenden Seite, mit frühen Birnen, späten Kirschen, oder Pflaumen. Am vortheilhaftesten nemlich zieht man solche Wände, wenn sich anders die Abtheilungen des Gartens nur irgend darnach machen lassen, von Mittag gegen Morgen; bei dieser Lage genießen die Früchte die angenehme und erquickende Morgensonne, ohne der gar zu strengen Hitze, die ihnen immer schädlich ist, in dem Grade ausgesetzt zu seyn, als wenn sie völlig gegen Mittag gerichtet wären. Nächst dieser ist eine südliche Lage die beste, in welcher die Fruchtsorten vom zweiten Range, die weniger fein und zart sind, ihr gutes Gedeihen haben werden. Weil solche mit Fruchtbäumen besetzten Wände dem Auge den schönsten Anblick gewähren, so sollten sie niemals, wie man es doch nicht selten findet, durch Spaliere von Hecken unsichtbar gemacht und versteckt werden, indem letztere, wenn sie auch noch so gut geschoren werden, nach dem Urtheile eines jeden, dessen Geschmack noch unverdorben ist, bei weitem nicht das schöne Ansehen, wie jene geben.

In Hinsicht der **Stellung der Mauren** hat man seit verschiedenen Jahren, um die frühere Reife der Früchte zu befördern, mancherlei Veränderungen ersonnen. Einige haben, um die Sonnenstralen gerade darauf fallen zu las-

sen, ihre Mauren, die man gewöhnlich Talutmauren nennt, so aufgeführt, daß sie schräg und von dem Horizonte abgewandt sind. Daß aber diese Erfindung den Nutzen nicht geleistet hat, welchen man sich davon versprach, ist nicht zu bewundern, wenn man bedenkt, daß bei dieser Einrichtung der Mauren die Morgen- und Abendsonne zu wenig, und die Mittagssonne zu stark auf sie wirken muß, welches nothwendig um so schädlicher ist, da in den Mittagsstunden die Luft meistens ohnehin so heiß wird, daß sie keiner verstärkten Wärme bedarf, und die Früchte, wie uns die Erfahrung nicht selten zu unserm Schaden lehrt, vielmehr aus Mangel an dem nöthigen Schatten vor der Zeit reif, und dadurch nur mehlig und unschmackhaft werden. Man erreicht also bei dieser Art von Mauren seinen Endzweck, die Früchte früher zur Zeitigung zu bringen, gewiß nie so sicher, als bei den aufrechtstehenden, welche vom frühen Morgen bis in den späten Abend anhaltende, wiewohl gemäßigte Sonnenwärme haben, und bei welchen die Sonnenstralen des Morgens zum Abtrocknen der vom Thau noch nassen Bäume ihre besten Kräfte sogleich anwenden können; daher die Früchte an denselben, und sollten sie auch noch soviel gegen die Sonne verdeckt seyn, weit eher reifen, als an jenen, und einen ungleich zartern und lieblichern Geschmack haben. Dazu kommt noch, daß Bäume an schiefen Mauren weit mehr, als an geraden, weil alle Dünste und Feuchtigkeiten viel länger auf ihnen liegen bleiben, im Frühjahre und Herbste vom Reife, Nachtfroste, Hagel und heftigem Regen leiden. Es sind daher, wenn man dieß alles erwägt, diese Talutmauren von geringem Nutzen, und besonders für zarte Fruchtsorten ganz und gar nicht zu empfehlen. — Andere bauen in gleicher Absicht, um die Kraft der Sonnenstralen besser in einem Punkte zu sammeln, ihre Mauren und Wände in halben Zirkeln oder winkelig; — erreichen aber dabei eben so wenig ihren Endzweck, weil der Wind, indem er sich beständig in die-

selben zieht, mit zu starker Heftigkeit von einer Seite auf die andre stößt; welches denn nichts anderes zur Folge haben kann, als daß die Luft an diesen Mauren viel rauher und kälter, als an geraden, und die Zeitigung der Früchte, statt beschleunigt zu werden, nur aufgehalten und verzögert wird.

Zur Ersparung der nicht geringen Kosten, welche gemauerte Wände erfodern, kann man auch bretterne Wände aufführen, die weit wohlfeiler, und wenn sie nur gut verfertigt werden, für Aepfel, Birnen und Pflaumen nicht zu verwerfen sind. Pfirschen und ähnliche zarte Fruchtsorten aber lassen sich nicht ohne Gefahr, besonders wenn sie nicht mit vieler Vorsicht zusammengefügt und vor allem Zugwinde hinlänglich gesichert sind, an denselben ziehen. — Ueberdieß werden auch Wände von Schilf oder Rohr verfertigt, welches man, um sie desto dichter und fester zu machen, an einem dazu verfertigten Geländer von Fuß zu Fuß mit geglühetem Drathe oder auch mit getheerten Bindfaden durchschnürt. Wenn sie nicht zu dünn gemacht werden, sind sie ziemlich brauchbar und würden es noch mehr seyn, wenn sie etwas dauerhafter wären. Um ihrer längern Dauer willen pflegt man ihnen daher so lang wie sie sind, eine bretterne Verdachung zu geben.

Von den Wänden und Mauren komme ich nun auf die Spaliere. — Unter einem Spaliere versteht man im gemeinsten Sinne ein von langen und dünnen Latten verfertigtes, entweder an Mauren und Wänden angebrachtes, oder auch freistehendes Geländer, an welchem man die zartesten Fruchtsorten zieht und die Zweige derselben so ausbreitet, daß sie die schönsten platten Hecken bilden. Durch solche freistehende Spaliere, womit man die Quartiere der Gärten aus einander sondert und einschließt, werden die darin befindlichen zarten Gewächse nicht allein gegen Wind und Ungewitter geschützt, sondern man verschafft auch durch dieselben dem Küchengarten eine nicht geringe

Zierde,

Zierde, zumal wenn die Wege in diesem gut angelegt und mit dergleichen Hecken eingefaßt sind, indem sie, (vorausgesetzt, daß man sie gut zu ordnen und gehörig zu warten versteht,) wegen des schönen Anblicks, den sie gewähren, das Auge beständig auf sich ziehen.

An gut aufgeführten Spalieren werden einen Zoll starke Latten in einer Weite von 5 bis 6 Zoll an den Queerriegeln aufrecht festgenagelt. Da die größte Schönheit der Spaliere in der guten Ordnung und Ausbreitung der Zweige besteht, welche das Geländer das ganze Jahr hindurch bekleiden, so würde es sehr unnöthig und überflüssig seyn, an dem Lattenwerke viele Zierrathen und Künsteleien anzubringen und sich dadurch noch mehrere Kosten zu verursachen.

Zur Besetzung solcher Spaliere, (die, weil sie wenig Raum einnehmen und den neben ihnen stehenden Gewächsen durchs Ueberschatten niemals Schaden zufügen, fast nie genug empfohlen werden können,) muß man immer die schönsten und vorzüglichsten Fruchtsorten auswählen. Sie werden stets, da Luft und Sonne von oben bis unten zu ihnen einen freien Zugang haben und alle aus der Erde aufsteigenden Dünste sogleich vertheilen können, überaus vollkommne und schmackhafte Früchte liefern. Wenn's seyn kann, setzt man diejenigen Arten, welche gleich stark wachsen, damit das Spalier überall bekleidet werde, zusammen, und zwar so, daß man denen, die sich stark ausbreiten, einen größern Raum, als solchen giebt, die sich mehr eingeschränkt halten. Ferner muß man, wenn man die dazu nöthige Lage und Platz genug hat, bei den freistehenden Spalieren, dahin sehen, daß man alle die Reihen in denselben, von Osten etwas südwestwärts und etwas nach Norden zu, pflanze, damit die Sonne vom Morgen bis an den Abend, wenn sie auch noch so niedrig steht, zwischen den Reihen dieser Hecken durchscheinen und am Mittage, wenn sie am Horizonte am höchsten steht, vom ober-

sten Gipfel des Spaliers bis auf dessen untersten Theil, sogar bis auf die Oberfläche der Erde reichen und mit ihren Stralen bis auf die Wurzeln der Bäume dringen kann. Bei genauerer Beobachtung wird man finden, daß dieß von größerem Nutzen ist, als man glauben sollte.

Ueberhaupt ist die gehörige Anordnung und Ausbreitung der Zweige nicht allein eine künstliche, sondern auch mühsame Arbeit; daher man auch, wenigstens in unserm Lande, selten einen Gärtner antrift, der sie recht geschickt zu verrichten weis. Viele verstutzen sie sogar, aus irrigen Begriffen von Zierlichkeit, auf eine schädliche Weise, ohne Bedenken mitten im Sommer, zu einer Zeit, da sie nicht wohl ein Messer vertragen. Andere stehen im Gegentheile in dem verkehrten Wahne, daß es, wenn sie ihre Bäume im Frühlinge einmal beschnitten und angeheftet haben, das ganze Jahr über nicht mehr nöthig ist, sich um dieselben zu bekümmern. Noch andere können es nicht übers Herz bringen, einen Zweig abzuschneiden, der dasselbe Jahr Blüthen verspricht, sondern nehmen lieber alle Zweige weg, welche in den künftigen Jahren gewisse Früchte versichern, weil sie sie von unfruchtbaren Schossen, die sie bei aller ihrer Kenntlichkeit ruhig stehen lassen, nicht zu unterscheiden verstehen. Und gleichwohl trägt, außer der übrigen nöthigen Aufsicht und Wartung, der Schnitt zur Beförderung der Fruchtbarkeit, fast alles bei. Es ist also ein sehr wichtiges Geschäft, (das nie anders, als mit der größten Sorgfalt unternommen werden sollte) alle Zweige beständig und zu rechter Zeit zu befestigen, alle unnützen Schossen bei Seite zu schaffen, alle Aeste in horizontaler Lage und gleicher Weite, so daß sie sich nicht einander durchkreuzen, noch hinderlich sind, anzuziehen und nie zu dicht neben einander zu legen. Man wird sich diese Arbeit dadurch sehr erleichtern, wenn man stets auf die Ordnung der Natur Achtung hat und sorgfältig bei jeder Fruchtsorte bemerkt, in welcher Weite, nach Verhältniß der Blätter

und der Früchte, die Zweige von einander abstehen wollen.

Auf eine noch wohlfeilere und leichtere Art kann man im Küchengarten dergleichen Hecken von Fruchtbäumen um die Quartiere ohne alle Künsteleien ziehen, wenn man, so lange sie noch jung sind, dafür sorgt, daß längst den Reihen, neben einem jeden Baume, so wie die Aeste hervorkommen, einige kurze Pfähle, um daran die Zweige horizontal zu befestigen, in die Erde gesteckt und nachher, je nachdem die hervorwachsenden Schossen das eine oder das andere nöthig machen, entweder enger zusammen, oder weiter aus einander gesetzt werden, um zu verhüten, daß der Wind sie nicht in Unordnung bringt.

Hochstämmige, freistehende Bäume lassen sich im Küchengarten niemals gut anbringen. Denn sie wollen, wenn sie Nutzen schaffen sollen, in 4 Ruthen von einander abstehenden Reihen und in jeder Reihe so gepflanzt seyn, daß jeder wenigstens 2 Ruthen Raum sich auszubreiten behält. Dadurch würden aber nicht nur wenige Bäume eine ganze Fläche einnehmen, sondern sie würden auch den unter ihnen stehenden Gewächsen, durch ihren gar zu starken Schatten, den größten Schaden zufügen. Ueberdieß sind die Früchte vieler, besonders später Aepfelsorten, zu groß, als daß sie nicht schon lange vor ihrer Reife, auf hochstämmigen Bäumen, vom Winde abgewehet und zerstoßen werden sollten.

Aus allen diesen Ursachen sind halbstämmige, oder Bouquetbäume, im Küchengarten, ihnen weit vorzuziehen, da sie nicht viel Raum einnehmen, den um sie herstehenden Gewächsen nicht hinderlich sind und von den strengen Winden nicht so leicht beschädigt werden können. Auf den Rabatten der Quartiere mit Geschmack geordnet und mit andern Sträuchern und Stauden untermischt, geben sie, zumal in der Ferne, beinahe ein eben so gutes Ansehen, als das schönste, mit ausländischen Pflanzen zahlreich be-

setzte Gebüsch. Sie müssen aber, weil sie sonst nicht lange dauern, nicht auf Quitten- und Paradiesstämme, sondern auf Stämme von ihres Gleichen gepfropft und gleich so hoch, wie sie seyn sollen, aufgesetzt werden.

Andere Zwergbäume, die einen großen Raum erfodern und bei ihrer gezwungenen Form niemals recht besorgt werden können, im Küchengarten anzuziehen, ist gar nicht rathsam. In so großer Achtung sie auch ehemals standen, so sind sie doch jetzt schon längst aus den meisten und besten Gärten verbannt.

Zweiter Abschnitt.

Bestimmtere Vorschriften über die Wartung jedes, nur irgend erheblichen, Küchengartengewächses insbesondere.

Erste Klasse.

Mit einem Staubfaden.

Erste Ordnung.

Mit einem Stempel.

1. Ingber. Amomum Zingiber. 24.

Der Ingber wächst in den wärmsten Theilen der beiden Indien. Von dorther werden seine in der Küche, so wie in der Arznei sehr nutzbaren Wurzeln, nachdem sie gereinigt, in kochendem Wasser abgebrühet und, um sie vor

vor Fäulniß und Wurmstichen zu verwahren, hinlänglich getrocknet, oder nach mehrern andern Zubereitungen, eingemacht worden sind, jedes Jahr häufig zu uns gebracht. Der Seltenheit wegen ziehen Pflanzenliebhaber ihn auch wohl bei uns; und wirklich hält es nicht schwer, soviel, als für eine nicht gar zu große Haushaltung erfoderlich ist, selbst anzubauen. Größere Quantitäten aber, wie sie in der Arznei und für große Familien nöthig sind, kauft man freilich besser und wohlfeiler bei den Materialisten.

Es wird diese Pflanze mit schmalen, umfassenden Blättern und 2 bis 3 Schuh hohen, schilfrohrähnlichen Stengeln, durch die **Wurzelzertheilung sehr leicht vermehrt.** Man reißt sie nemlich im Frühlinge, ehe sie von neuem zu treiben anfängt, aus einander, — wobei jedoch dahin zu sehen ist, daß an einem jeden Stücke der Wurzel, wo möglich, zwei, oder drei Augen sitzen bleiben, — setzt sie in einen mit leichter und fetter Erde angefüllten Topf und gräbt diesen in ein Lohbeet von mäßiger Wärme ein. Sobald nun die Pflanzen zum Vorschein kommen und anfangen zu schießen, muß man ihnen zu ihrer Stärkung bei bequemer und guter Witterung öfters Wasser und hinlänglich frische Luft geben, weil sie sonst, bei allzudichter Einschließung, nicht allein gar zu freche Schossen treiben, sondern auch so würden geschwächt werden, daß die Stauden nur schlechte Wurzeln ansetzen könnten. Beobachtet man aber dieß gehörig, so werden sie bald gut genug wachsen, im Septemb. oder Oktob. rothe, auch blaue, ährenförmige starkriechende Blumen hervortreiben und sich so stark vermehren, daß man mit den Wurzeln weniger Töpfe eine eben nicht kleine Haushaltung wird versehen können. — Ob diese Wurzeln nun gleich bei uns ohne sonderliche Mühe sich ziehen lassen, so sind sie doch zu zart, als daß sie im Lande in freier Luft aushalten könnten. Sie müssen vielmehr, auch im wärmsten Sommer, gleich der Ananas, beständig in Lohbeeten gehalten und den Winter über am

wärmsten Orte des Treibhauses verwahrt und nur zur äußersten Nothdurft begossen werden.

Sobald die Blätter zu verwelken beginnen, muß man die Wurzeln, die man verbrauchen will, aus den Töpfen nehmen; diejenigen aber, die man zur Fortpflanzung zu behalten gedenkt, bis zum künftigen Frühlinge, kurz vor der Zeit, da sie treiben wollen, unberührt stehen lassen; da man sie denn, wie gesagt, aus einander reißt und in mehrere Töpfe vertheilt.

Zweite Klasse.

Mit zwei Staubfäden.

Erste Ordnung.

Mit einem Stempel.

2. Rosmarin. Rosmarinus officinalis. ♄.

Italien, Spanien, das südliche Frankreich und besonders die französischen Gebürge sind das Vaterland dieses bekannten Strauchs, woher wir auch jährlich seinen Samen erhalten. Er wird theils zur Zierde und theils wegen seines Nutzens, in der Küche, bei Zubereitung verschiedener Speisen, wie auch zum Garniren der Schüsseln, in unsern Gärten gezogen. Aus seinen wohlriechenden Blättern und Blumen wird verschiedenes verfertigt und unter andern daraus das beliebte Ungarische Wasser abgezogen. Es gibt vom Rosmarin verschiedene Abarten, als der breitblättrige, der schmalblättrige, der goldgestreifte und der silbergestreifte Rosmarin. Die beiden letzten Arten, die von allen die schönste Zierde geben, ausgenommen, kann man den Rosmarin durch den Samen vermehren, den man im Frühjahre in ein Gartenbeet mit fri-

scher und leichter Erde säet, gehörig bedeckt und zuweilen, bei gar zu trocknem Wetter, begießt. Die jungen Pflanzen, die alsdann in kurzer Zeit hervorkommen, werden vom Unkraute sorgfältig gereinigt, wo sie zu dick stehen, verdünnt und, wenn sie etwas herangewachsen sind, in ein anderes Beet, 6 Zoll auf allen Seiten aus einander, versetzt. — Da aber die wenigsten von den aus dem Samen gezogenen Pflanzen glücklich durch den Winter zu kommen und bei weitem nicht so stark und dauerhaft, als die aus den Zweigen gezogenen, zu seyn pflegen, so zieht man die Art ihrer Vermehrung durch abgeschnittene Zweige jener, durch den Samen, weit vor. Diese Vermehrung durch Steckreiser wird am besten im Jun. und Jul. vorgenommen. Man schneidet zu dem Ende nicht zu lange Zweige auf einen Zoll, im jährigen Holze ab, bricht ihnen die Blätter ab, soweit sie in die Erde gesetzt werden, etwa einen halben Finger lang, hält sie, bis sie anfangen sich zu bewurzeln, im Schatten, bespritzt sie, wenn man es nöthig findet, zur Erfrischung, dann und wann mit Wasser und versetzt sie, wenn man merkt, daß sie gehörig Wurzeln geschlagen haben, dahin, wo sie stehen sollen. Ungeachtet dieser Strauch in den wärmern Gegenden Europens zu Hause gehört, so schadet ihm unsere gewöhnliche Kälte doch nicht viel, zumal, wenn er in einem trockenen und sandigen Grunde, in welchem er gemeiniglich in Frankreich und Italien gefunden wird, gepflanzt steht. In einem solchen Boden trotzt er besser der Kälte und schießt nicht so freche, gar zu schlanke Zweige, als in einem fetten. — Weit zarter aber, als die gewöhnlichen, sind die gestreiften Sorten. Diese müssen nothwendig gegen den Winter, entweder mit leichtem Dünger bedeckt, oder zu noch größerer Sicherheit, in Töpfe mit leichter und frischer Erde versetzt werden. Auf die Weise kann man sie an einem warmen, im Schutze gelegenen Orte, oder in einer trockenen und luftigen Kammer, wo sie bei gelindem Wetter, soviel

möglich, den Zugang der freien Luft genießen, vor der strengen Kälte schützen und im Frühjahre wiederum ins Land, an den ihnen bestimmten Platz versetzen. Alle diese Mühe kann man sich aber ersparen, wenn man einen alten Bienenkorb über jede Pflanze, nachdem etwas trockenes Laub um dieselbe herumgelegt ist, bei eintretender Kälte setzt; sie werden alsdann im Frühlinge weit frischer und schöner, als die im Hause geborgenen seyn.

3. Salbey. Salvia officinalis. ♄.

Diese, im südlichen Europa, in bergigten Gegenden wildwachsende und bei uns in einem jeden Garten anzutreffende Staude, mit blauen, rothen, oder weißen Blumen, ist nicht allein in der Arznei, sondern auch in der Küche, um verschiedene Speisen damit zu würzen, von vorzüglichem Nutzen. Außer der gemeinen gibt es davon noch verschiedene Spielarten, als die vergoldete, die versilberte und die dreifarbige Salbey. Die gemeine kann man mit leichter Mühe aus dem Samen ziehen, den man im Frühlinge in ein leichtes und frisches Erdreich streuet und reichlich, einen Zoll tief, unterharkt. Bis die jungen Pflanzen zum Versetzen stark genug sind, werden sie beständig rein gehalten und alsdann reihenweise, 6 8 Zoll weit, aus einander verpflanzt. — Mit noch geringerer Mühe aber kann man sie im März, oder April, durch Zertheilung der alten Stöcke verwahren, die, zumal wenn sie bei trockenem Wetter etwas begossen werden, bald anzuschlagen pflegen. — Will man die Salbey brauchen, so schneidet man sie kurz vor der Blüthe einige Zoll über dem Boden ab, trocknet sie im Schatten und verwahrt sie an einem luftreichen Orte. Sie wird auch von einigen zur Einfassung der Rabatten gebraucht, wozu sie aber nicht sonderlich geschickt ist, weil sie durchs Abschneiden ihr Ansehen verliert und, wenn man sie fortwachsen läßt, den Boden zu stark aussaugt und andere neben ihr stehende Gewächse unterdrückt.

Die

Die gestreiften Sorten kann man im Jun. und Jul. aus abgeschnittenen Zweigen ziehen. Diese werden, bis sie wachsen, im Schatten gehalten und von Zeit zu Zeit begossen. Nach 5-6 Wochen haben sie gewöhnlich schon so starke Wurzeln geschlagen, daß man sie sicher versetzen kann. Man muß ihnen aber eine leichte und trockene Erde geben, weil sie gerne in einem fetten und schweren Lande verderben.

Dritte Klasse.

Mit drei Staubfäden.

Erste Ordnung.

Mit einem Stempel.

4. Großer Baldrian. Valeriana Phu. 24.

Man hält diese, hauptsächlich im Elsaß auf hohen Gebürgen wohnende Pflanze für das wahre Phu der Alten. Sie wird nicht blos wegen des durchdringenden Geruchs ihrer Wurzeln, sondern auch wegen ihrer zarten Blätter, die man unter die feinen Saladkräuter mischt, in den Gärten gezogen. Wenn sie zu schießen anfängt, so sitzen die hellgrünen Blätter an dem runden, 3-4 Fuß hohen Stengel, paarweise gegen einander über. Die einblättrigen, fünfmal eingeschnittenen weißen Blumen stehen gemeiniglich doldenförmig beisammen, worauf mit einer weichen Wolle versehene, längliche und platte Samen folgen.

Man kann diese Pflanze, weil sie sich gewöhnlich stark ausbreitet, am leichtesten durch Theilung der Wurzeln vermehren. Wenn man diese im Frühjahre reihenweise 1 Schuh weit von einander in ein Beet mit leichter und fetter

fetter Erde setzt, anfangs bei trockner Witterung zuweilen begießt und wohl vom Unkraute rein hält, so wachsen sie ohne alle weitere Umstände. Diejenigen, welche man den Sommer über zu brauchen denkt, muß man, damit ihre Blätter nicht hart und zähe werden, oftmals beschneiden; die übrigen kann man, je nachdem man viele oder wenige nöthig hat, wenn die Blätter gelb und welk zu werden anfangen, wegen ihrer Wurzeln, im Herbste ausheben, trocknen und zum Gebrauche verwahren. Zertheilt man ein Jahr ums andere einige alte Stauden, oder soviel, als man zu gebrauchen denkt, in so viele Pflanzen, als es sich thun läßt und verfährt damit so, wie eben gezeigt ist, so wird man nicht leicht an diesen Pflanzen Mangel haben.

5. Rapunzel. Valeriana Locusta (olitoria.) ☉.

Diese, auch unter dem Namen Feldkrop, Feldrapunzel, Ackerlattich bekannte Pflanze, mit einem zweitheiligen Stengel und strichförmigen Blättern, dient blos zum Salad und zwar, nur gemeiniglich zum Wintersalad und wird von einigen sehr gerne und mit großem Appetit gegessen. Sie wächst in verschiedenen Gegenden Deutschlands, gewöhnlich auf Sand- und Kornfeldern und wird häufig zum Gebrauche gesammelt. Man zieht sie jedoch auch in den Gärten und hier werden ihre kleinen, glänzend grünen Stauden, die platt auf der Erde liegen, viel stärker und ihre Blätter weit zarter, feiner und schmackhafter, zumal, wenn sie, wie insgemein geschieht, mit Sellerie, Endivien, oder auch mit gelben Wurzeln, rothen Rüben, Sardellen u. dgl. m. vermischt werden. Gewöhnlich säet man den Samen dieser Pflanze um die Mitte, oder zu Ende des Augustmonats und fährt damit, von 14 Tagen zu 14 Tagen, bis in den Herbst, fort, damit die Pflanzen bis zu Ende des Frühlings auf einander folgen. Man kann ihn ziemlich dick ausstreuen, weil die Pflanzen, von denen immer die stärksten und besten zuerst herausgelesen werden, zuletzt

doch

doch dünn genug stehen. Weiter erfodern sie keine Wartung, als daß sie bei dürrer Zeit zuweilen begossen und vom Unkraute gereinigt werden. Fände daher Jemand an ihnen besondern Geschmack, so könnte er sie immer von Monat zu Monat säen. Sie würden, wenn sie nur im Schatten ständen, und man das Begießen nicht versäumte, auch in den wärmsten Monaten sehr gut fortkommen. Allein von den meisten wird der Rapunzel, sobald die übrigen Saladkräuter brauchbar werden, nicht viel mehr geachtet.

Will man davon Samen ziehen, so muß man im Frühlinge ein, oder zwei Beete, je nachdem man viel oder wenig nöthig hat, durchs Ausziehen verdünnen, damit die übrig bleibenden Pflanzen sich auszubreiten und in die Höhe zu gehen, Raum haben. So wie der runde, einfache und zugespitzte Same zu reifen anfängt, muß man ihn, um dem Ausfallen vorzubeugen, zeitig abschneiden, weil er sonst von dem geringsten Winde aus einander gewehet würde. Gleich nach dem Abschneiden legt man Alles zusammen auf einem Tuche in einem Haufen, an einem trocknen und luftigen Orte, damit der Same sich so erwärmen und nachreifen kann. Wenn man ihn nach 12, oder 14 Tagen denn ausschüttelt, so wird der taugliche leicht herausfallen. Dieser wird nun einige Tage zum völligen Abtrocknen auf einem Tuche an die Luft gelegt, rein gemacht und gut verwahrt. Er ist gegen 4 Jahre tauglich.

6. Melone. Cucumis Melo. ☉.

Alle Melonensorten tragen zweierlei Blumen, nemlich männliche und weibliche, welche sich dem äußern Ansehen nach gleich sind, aus einer einblättrigen, glockenförmigen, am Rande fünffach zertheilten Blume bestehen und nur darin zu unterscheiden sind, daß die männlichen unten an einem kurzen, magern Stiele, ohne etwas weiter hervorzubringen, hangen. Hingegen zeigt sich in den weiblichen

Blumen,

Blumen, sobald sie zum Vorschein kommen, unten schon die Frucht, so daß also die unfruchtbaren keine Embryonen führen, die fruchtbaren aber auf den Embryonen wachsen.

Die Melonen sind zum Theil sehr groß, hingegen andere sind ganz klein. An einigen Sorten ist die Schaale glatt, an andern haarig, mit lauter kleinen, weichen Stacheln, welche sich leicht abreiben lassen, besetzt. Bei einigen springt an den jungen Früchten die Haut in die Kreuz und Queere auf, so daß, wenn die Narben nebst der Frucht ausgewachsen sind, die Früchte aussehen, als wenn sie mit einem durch den größten Künstler gestrickten Netze überzogen wären, die daher insgemein Netzmelonen genannt werden. Dagegen sind bei andern die Früchte auf der Oberfläche ganz kraus, und mit hervorstehenden Warzen und Beulen besetzt, wie an den Kantalupen. In Ansehung der Form sind einige ganz platt und eingedrückt, andere sind länglich, andere kugel- oder eyrund, andere sind geriefelt, oder ganz glatt, andere ganz höckericht und sehr unförmlich. Der Stiel ist entweder dem Verhältnisse der Frucht gemäß, oder auch stark und dick, so daß man daraus nicht allein die Güte und den Werth der Frucht beurtheilen, sondern, weil sich derselbe insgemein, wenn die Frucht reif wird, zu lösen anfängt, auch die Zeit der Reife erkennen kann.

An einer guten Melone ist das Fleisch der vornehmste und merkwürdigste Theil und der Geschmack hängt blos von der Zartheit und der Güte des Saftes ab, welcher für die feine Zunge eigentlich den Werth der Frucht bestimmt. Deswegen muß man solche Früchte, welche die Eigenschaften haben, die von einer guten Melone verlangt werden, anzuziehen suchen. Und diese kann man aus folgenden Merkmalen am besten erkennen. Eine gute Melone muß einen kurzen, dicken, starken, fleischigen Stiel haben. Denn nicht zu gedenken, daß, je stärker derselbe ist, auch desto mehrere Nahrungssäfte in die Frucht gehen, so können die

Säfte

Säfte auch dadurch desto besser bereitet und verkocht werden. Alle Früchte, die an dünnen und magern Stielen wachsen, geben das sichere Kennzeichen, daß die Frucht wenig taugt, weil entweder die Frucht an und für sich selbst nur sehr wenig Nahrung gebraucht, oder weil es den Ranken, woran sie sitzt, an Nahrung fehlt.

Die Form und Größe macht zu einer guten Frucht nicht alles aus, weil oftmals die unansehnlichsten, an allen Seiten ausgewachsenen Früchte, dem Geschmacke nach die besten sind, denen nicht selten die größten, am schönsten ins Auge fallenden, in dieser Hinsicht weit nachstehen. Wegen dieses ihres schönen Ansehens wurden vormals die großen Netzmelonen und andere am meisten gezogen. Seitdem man aber den Geschmack der knotigen und gefährlich aussehenden Kantalupen hat kennen lernen, sind diese ganz aus der Achtung gekommen. Denn wenn z. B. an einer guten Kantalupe die Schaale noch so unförmlich und dick ist, so kann das wenige unter derselben enthaltene Fleisch vorzüglich gut und schmackhaft seyn. Bei einer guten Melone hält man gemeiniglich nicht allein das für ein sicheres Zeichen ihres vorzüglichen Werthes, daß eine völlig ausgewachsene Frucht in der Substanz und Farbe ihres Fleisches merklich verschieden, sondern auch, daß das Fleisch saftig, zart, weder wäßrig noch trocken, oder mehlicht ist, daß es auf der Zunge eine angenehme, süße, biesamartige, etwas gepfefferte Schärfe giebt und daß überhaupt die Melonen einen durchdringenden, süßen und angenehmen Geruch und einen so lieblichen Geschmack haben, daß man solchen durch Zucker zu erheben nicht nöthig hat. Auch die Schwere und das Gewicht giebt bei den Melonen schon zum voraus einen Beweis ihrer Güte ab, so daß, wenn die Frucht nach dem Verhältnisse ihrer Größe sich schwer in der Hand fühlen läßt, oder, sobald man mit dem Fingerrücken daran klopft, dem Gehör nicht hohl, sondern

voll

voll klingt, man daran ein nicht zu verwerfendes Kennzeichen hat, daß die Frucht vollkommen ausgewachsen ist.

Um nun aber dergleichen Früchte zu erhalten, muß man an einer jeden Pflanze niemals mehr als 3 Früchte fortwachsen lassen; und sogar unter diesen dreien, wenn sie auch gut und vollkommen zu seyn scheinen, verdient doch nur eine den Vorzug, und das ist insgemein die, welche dem Stocke am nächsten sitzt, wiewohl, um dieses zu unterscheiden, eine sehr feine Zunge nöthig ist.

Es wird ferner, um gute Früchte zu ziehen, noch vieles erfodert. Was den Samen betrifft, so kann man sich niemals sicher auf den, welcher aus der Fremde zu uns gebracht wird, verlassen, es wäre denn, daß man solchen von glaubwürdigen Personen erhielte, welche nicht allein die Güte und den Werth dieser Frucht gehörig zu beurtheilen verstehen, sondern auch selbst den Samen von denjenigen Früchten, welche sie gegessen, gesammelt haben. Denn die Menge der Abarten von dieser Fruchtsorte geht jetzt so weit, daß man auch nur einige der besten Sorten hinlänglich zu beschreiben und zu bestimmen, sich kaum getrauen kann. Zudem verdienen viele nicht wegen ihrer Früchte, sondern als besondere Seltenheiten, im Kräutergarten aufbehalten zu werden, weil einige, theils wie Aepfel, oder Birnen und andere Früchte, geformt, theils schön gestreift, oder scheckig sind, da hingegen andere, ob sie gleich das Ansehen einer Melone haben, einen über alle Beschreibung widerlichen Geruch und eben solchen Geschmack besitzen.

Vor allen Dingen muß man also in Anschaffung und Sammlung des Samens vorsichtig seyn und sich auf diejenigen Sorten richten, welche vorzüglich geachtet zu werden verdienen, — und dieß sind die Kantalupen, (die, wie man behauptet, aus Armenien herstammen und von einem kleinen Orte dieses Namens, unweit Rom, den Namen führen) und niemals muß man durch einen prächtig, oder barbarisch klingenden Namen, eine neue, unbekannte

Art

Art anzubauen, sich verführen lassen, ohne vorher von ihrer Güte überzeugt zu seyn, sondern sich immer von bekanntlich guten den Samen verschreiben.

Außerdem werden, um in einem Garten auch nur 8, oder 10 Melonensorten zu bauen, schon viele Anstalten, mit Mistbeetfenstern u. dgl. erfodert. Denn man muß sie immer, damit die eine Art von der andern nicht befruchtet werde, von einander abgesondert setzen. Ohne diese Vorsicht würde man durch die Vermischung von 3, oder 4 verschiedenen Sorten, in wenigen Jahren eine Menge Abarten erhalten, die denen, von welchen sie entsprangen, ganz unähnlich sind. Es wird folglich, um gute Früchte zu ziehen, eine große Sorgfalt erfodert.

Die vorzüglichsten Melonenarten, die vor allen andern den Anbau verdienen, sind folgende:

1. Die schwarze Kantalupmelone, von den Italiänern gemeiniglich die Melone der Heiligen genannt. Sie ist eine der seltsamsten und zugleich der größten und schönsten Melonen, die weder ihre Farbe, noch ihre Schaale, wenn sie reif ist, ändert, sondern dunkelschwarzgrün und rauh, wie Sammt, so wie sie einmal ist, beständig bleibt. Ihre Schaale ist zwar etwas dick und schwammig, allein ihr dunkelgelbes Fleisch ist viel angenehmer und süßer, wie Zucker.

2. Die weiße Kantalupe, den meisten Gärtnern unter dem Namen Perle d'Espaelge bekannt, sehr groß, platt gedrückt, etwas geriefelt und mit starken, unförmlichen Warzen besetzt. Ihre Schaale ist nach erlangter Reife von glänzend weißer Farbe und sehr dick, ihr grasgrünes Fleisch aber ist sehr saftig, schmelzend und von einem so lieblichen Geschmacke, daß diese Kantalupe vor vielen andern den Vorzug verdient. Weil ihr Stock sehr zart ist, so geräth sie, auch bei einer sorgfältigen Wartung, nicht allemal. In unserm Lande darf man sie nimmer vor dem Aprilmonate pflanzen.

3. Die grüne Kantalupe; sie wird so genannt, weil ihre dünne, warzige, etwas gerippte Schaale, ganz grün bleibt und nur ein klein wenig, zur Zeit ihrer Reife, ins Gelbe fällt. Bei einer zur Zeit der Reife günstigen Witterung erhält sie einen vortreflichen Geschmack, sonst aber springt sie bei feuchtem Wetter vorne beim Auge gerne auf.

4. Die glatte Kantalupe. Diese Sorte, die gewöhnlich Melone de Palermo heißt, gibt eine sehr große, meist kugelrunde Frucht, mit einer glatten, sehr dünnen Schaale, mit zarten Rippen und mit blaß- oder strohgelben, schmalen Streifen zwischen denselben. Sie hat ein hellgrünes, sehr starkes, saftiges und schmelzendes Fleisch, welches, wenn die Frucht recht vollkommen ausgewachsen ist, von einem sehr köstlichen und angenehmen Geschmacke ist.

5. Die versilberte Orangenkantalupe wächst unter allen Kantaluparten am länglichsten und ist mit ganz dünnen Warzen besetzt. Ihre Schaale ist grün und durch und durch voll strohgelben Flecken, nach welchen sie vermuthlich ist benannt worden. Sie ist unter allen am dauerhaftesten und kann vor allen andern Arten der Kälte und dem Ungemache des Wetters am besten widerstehen. Ihr Fleisch ist von schöngelber Farbe, aber in Ansehung des Geschmacks kommt sie den vorigen bei weitem nicht gleich.

6. Die rothe Kantalupe, von mittlerer Größe, meist kugelrund, doch etwas platt. Sie hat eine dünne Schaale und ihre ganz kleinen Warzen stehen auf derselben dicht beisammen. Ihr Fleisch ist ganz dunkelblutroth und, wenn sie recht ausgewachsen und reif ist, von einem vortreflichen Geschmacke.

7. Die gerippte Kantalupe. Diese Art unterscheidet sich am merklichsten von allen übrigen. Sie ist von grüner, bei ihrer Reife ein klein wenig ins Gelbe spielender Farbe,

be, sehr platt und wird durch verschiedene Streifen in lauter tiefe Furchen eingetheilt. Sowohl diese Furchen, als die stark hervorstehenden Rippen sind ganz glatt und der Geschmack ist ungemein gut.

8. Die Zwergkantalupmelone. Frucht und Pflanze dieser Art ist unter allen Kantalupen am kennbarsten, weil unter allen keine einzige dergleichen kugelrunde, meistens glatte und mit sehr feinen, dünnen Wärzchen besetzte, grün und strohgelb gestreifte Früchte trägt. Ihr Fleisch ist überaus köstlich. Die Pflanze treibt sehr starke, dicke, aber kurze Ranken, die selten über 1 Schuh lang wachsen, so daß sie, wenn man sie gehörig ausbreitet, niemals dürfen beschnitten werden; es wäre denn, daß man einen der überflüßigen und unnützen Zweige wegnehmen wollte. Sie ist sehr dauerhaft und stark, trägt gern, setzt aber doch fast niemals mehr Früchte an, als sie zu ernähren vermag.

9. Die Zuckerkantalupe trägt eine mittelmäßig große, etwas platte und runde Frucht, mit einer strohgelben, glatten Schaale und ganz feinen, dünnen Wärzchen. Ihr Fleisch ist schneeweiß und ziemlich dick und hat einen ungemein köstlichen Geschmack. Sie ist aber von allen Kantalupen die zarteste, so, daß man es nicht wagen kann, vor dem Märzmonate ihre Kerne zu stecken; wollte man sie früher legen, so müßte die Witterung außerordentlich günstig seyn, wenn sie gut fortkommen sollte.

10. Die frühe Kantalupe, mit einer etwas länglichen, platten Frucht und ganz dünnen, genetzten Reifen um den Stiel. Die glatte Schaale ist anfangs grün, wird aber gegen die Zeit der Reife strohgelb. Sie gibt einen starken, überaus angenehmen Geruch von sich, ist sehr dauerhaft, trägt häufig und ganz früh.

11. Die Maikantalupe, mit einer mehr runden, als platten, mit ganz kleinen, dünnen Wärzchen besetzten Frucht.

Sie trägt gerne und wird, wenn sie einmal im Wachsthume ist, gemeiniglich in einer Zeit von 30 Tagen reif, weshalb sie gezogen zu werden verdient. Ihr Fleisch ist zwar sehr schmackhaft, sie steht aber hierin doch den andern Kantalupen nach.

12. Die **bunte Melone**, ein Mittelding zwischen einer Kantalupe und einer gewöhnlichen Melone. Sie ist seit verschiedenen Jahren bei uns eingeführt und verdient nicht blos wegen ihrer häufigen Früchte, sondern auch wegen ihrer Dauerhaftigkeit geachtet zu werden. Denn unter allen bisher bekannt gewordenen Arten ist diese zum frühen Treiben am geschicktesten.

Alle Arten der Kantalupen sind zarter, wie die gewöhnlichen Melonen, tragen weniger Früchte und erfodern, wegen ihrer dicken und schwammigen Schaale, zu ihrer Vollkommenheit mehr Nahrung, mehr Wärme und Sonne; daher sie auch gemeiniglich später reif werden. Dessen ungeachtet sind sie, ob sie gleich weniger eßbares Fleisch, als die gemeinen Melonen haben, seit einigen Jahren, wegen ihres äußerst vortreflichen Geschmacks, vorzüglich geachtet.

Um sich nicht vergebliche Mühe und Kosten zu verursachen, ist es am rathsamsten, nicht zu früh mit dem Säen der Samenkerne anzufangen. Denn so lange die Natur die Bemühungen des Gärtners durch die milden Einflüsse ihrer Wärme nicht unterstützt, hält es äußerst schwer, die kleinen Pflanzen fortzubringen, und am Ende pflegen die Früchte doch nicht früher, als mit dem Ausgange des Märzmonats anzusetzen. Macht man also etwa am Ende des Januars mit dem Säen den Anfang und bringt die Pflanzen durch den Februar fort, so können sie, zumal wenns frühe Sorten sind, mit weniger Schwierigkeit mit dem Ausgange des Märzmonats, wo schon die Natur zur Beförderung ihres Wachsthums mit der Kunst wetteifert,

zeitig

zeitig genug ihre Früchte ansetzen und am Ende des Aprils, oder am Anfange des Mais zur Reife bringen.

Da die Gurken weit früher, wie die Melonen gezogen werden müssen, so kann man aufs Gerathewohl, die ersten Melonen gegen Süden, unter eine Reihe von Glasscheiben, auf ein warmes Gurkenbeet legen, zumal, da die Melonen, ehe noch die Gurken sich auszubreiten anfangen, schon wiederum weggenommen werden. Nur muß man beim Legen der Kerne dahin sehen, daß sie nicht zu dicht auf einander gestreut werden; sonst müßte man, wenn sie zu dick hervorkommen sollten, sie verdünnen, damit ihre Wurzeln sich nicht in einander verwickeln und sie soviel Raum haben, daß man, wenn die Pflanzen zum Versetzen groß genug sind, mit zwei Fingern, ohne Schaden zu thun, sie bequem anfassen und mit der Erde ausheben kann, so daß also beim Herausnehmen weder die zu versetzenden Pflanzen beschädigt, noch die danebenstehenden aus ihrer Lage gerückt werden.

Niemals muß man die Melonenkerne tiefer legen, als daß solche eben mit der Erde bedeckt werden. — Um aber in der Folge beständig Melonen zu haben, fahre man, nachdem man einmal zu pflanzen angefangen hat, von 14 zu 14 Tagen, bis in den Maimonat, je nachdem man mehr oder weniger nöthig hat, damit fort. Sollten von den ersten Aussaaten durch die Witterung, oder andere Zufälle, die eine, oder die andere verunglücken, so muß man das Aussäen von 8 Tagen zu 8 Tagen, damit es niemals an Pflanzen fehle, wiederhohlen.

Wenn nun die erste Aussaat wohl gerathen und die Pflanzen in 14 Tagen, oder 3 Wochen ziemlich stark geworden sind, so wird zu ihrer Versetzung ein neues Beet erfodert. Dieses wird höchstens mit 4 Zoll frischer und leichter Erde, die bereits, ehe die Pflanzen hineingesetzt werden, von der Sonne und der Bewegung des Feuers erwärmt ist, belegt. Allein hier ist auch Vorsicht nöthig;

denn, erhielte das Beet zu viel Hitze, so würden die zarten Wurzelfasern der jungen Pflanzen versengt werden. Man muß daher, um den Grad dieser Hitze zu beurtheilen, eine Hand in die Erde stecken. Kann man diese eine geraume Zeit darin leiden, so können die Pflänzchen ohne Gefahr aus dem Samenbeete behutsam mit der Erde herausgehoben und, ohne das diese losläſſet, in kleine, dazu gemachte Gruben, reihenweise, aber etwas weiter aus einander, als sie vorher standen, gegen die Sonne gesetzt werden.

Hier in diesem Beete bleiben die jungen Pflanzen, wenn sie Luſt zu wachsen haben, etwa nur 3. oder 4 Wochen; und man kann zu gleicher Zeit, wenn das Beet bepflanzt wird, eine neue Aussaat von Melonenkernen vornehmen. Und aus diesem Beete werden sie dann, nach Ablauf der bestimmten Zeit, dahin verpflanzt, wo sie bleiben sollen. Wenn sie nun etwas stark geworden und zu Kräften gekommen sind, so muß man, zumal wenn sie zwischen den Blättern neue Augen zu treiben anfangen, entweder mit dem Nagel des Daumens, oder mit einem feinen Messer, ihnen das Herz auskneipen und zugleich, damit sie sich regelmäßig ausbreiten, ihnen die beiden Samenblätter unten abnehmen.

Nichts ist den Pflanzen schädlicher in den Wintermonaten, als die Näſſe und die aus dem Miste aufsteigenden Dünste, welche sich gemeiniglich an die Blätter und Stämmchen derselben hängen und sie dadurch verderben. Es ist daher, wenn die Witterung es irgend erlaubt, sehr nützlich, in der Geschwindigkeit, des Tages ein, oder zweimal die Fenster zu verwechseln, oder umzukehren und mit einem Schwamme, oder wollenen Lappen abzutrocknen. Versäumt man dieß, so geht die ganze Pflanzensammlung sehr leicht verloren. Aus dieser Ursache wird zu den ersten Beeten, in der noch harten Jahrszeit, damit das Wasser desto leichter einzieht und damit die Sonne desto stärker

ein-

eindringt und das Feuchte abtrocknet, eine leichte und gut zubereitete Erde nothwendig erfodert.

Vor allen Dingen verlangen die ersten und frühen Melonen, vorzüglich die Kantalupen, gut und reichlich angelegte Beete, wodurch ihr schneller Wuchs und ihre Fruchtbarkeit sehr befördert wird. Ob sie gleich die Wärme ungemein lieben, so muß man ihnen doch den Zugang der freien Luft zu verschaffen suchen und in der Absicht jeden Blick, den die Sonne durch die Wolken thut, sorgfältig benutzen. Sollten die Fenster, wegen schlechter Witterung, einige Tage verschlossen bleiben, so kommen die Pflanzen in Gefahr, verzärtelt zu werden. Man muß sie daher, wegen der gar zu schnellen Abwechselung, den Sonnenstralen nicht auf einmal aussetzen, sondern, um sie allmählig an Luft und Sonne zu gewöhnen, ihnen anfänglich durch dünne, moskovische Matten, oder feinen Busch, Schatten geben. — Die Versetzung der Pflanzen wird am besten an einem heitern und angenehmen Tage vorgenommen und zwar des Abends, damit sie sich die Nacht über etwas erhohlen und die heißen Sonnenstralen den Wurzelfasern nicht schaden. So lange, bis sie angewachsen sind, muß man sie den Tag über zu beschatten suchen.

Ueberaus schädlich ist den Melonen eine gar zu große Menge von Erde, weil diese nicht allein den Mist zusammenpreßt und die Bewegung des Feuers hemmt, sondern weil sie auch durch die aus dem Miste aufsteigenden Dünste zu viele Feuchtigkeit einschluckt, wodurch die Pflanzen nur mit Nahrungssäften überhäuft werden und außerordentlich freche Ranken und unnütze Schossen treiben, so daß wegen der gar zu starken Feuchtigkeit ihre Säfte in Fäulniß übergehen, die zarten Fruchtgefäße sich zu sehr ausdehnen und ihre Früchte, so wie sie zum Vorschein kommen, gleich gelb werden und gemeiniglich nach einigen Tagen wieder abfallen. — Wenn die Pflanzen hingegen nicht mehr, als die zum Wachsthume erfoderliche, zwischen 4 · 5

Zoll tief, vorzüglich gut zubereitete Erde haben, so kann die Bewegung des Feuers sowohl durch die Sonne, als durch den Mist, um soviel geschwinder und besser auf die Pflanzen wirken, da die zarten Wurzelfasern beständig in der Fläche, von dem Mittelpunkte der künstlichen Wärme, d. i. zwischen Mist und Erde hinlaufen und nicht sowohl vom Wasser, als vom Dünger genährt werden. Man muß also dahin sehen, daß die Beete nicht zu viel Erde fassen und die Pflanzen, soviel möglich, kurz unter dem Fenster halten, so, daß sie nicht mehr Raum haben, als sie mit ihren Früchten nothwendig erfodern.

Wenn nun die Pflanzen Zweige zu treiben anfangen, so kann man die schon fertig gemachten Beete, damit sie nicht zu viel Hitze behalten, nochmals mit einem kleinen Handspaten umstechen, mit der Harke wieder gehörig eben ziehen und dann die Pflanzen, ohne sie zu verletzen, mit der Hand, oder dem Heber, mit einem guten Erdklumpen ausheben und vor Sonnenuntergang dahin, wo sie bleiben sollen, unter ein jedes Fenster in gleicher Entfernung von einander, zwei Pflanzen setzen und den Tag über, solange bis sie angewurzelt sind, vor den Sonnenstralen, entweder durch dünne Matten, oder feines Gesträuch, sorgfältig verwahren.

Damit die Früchte gehörig auf einander folgen, so muß man von Monat zu Monat, bis in den Jun., wenn es die Jahrszeit zuläßt, verhältnißmäßig mit den Anlagen fortfahren. Man kann zu dem Ende, wenn die warmen Monate herannahen, zumal, wenn der Mist schwer zu haben ist, die Beete, worauf Salad, Wurzeln u. dgl. gestanden, entweder etwas umrühren und mit einem Theile neuen Mistes vermischen, oder auch die alte Erde wegnehmen, die Beete mit neuer, etwas schwerern und fruchtbarern Erde, als sie in den Wintermonaten nöthig ist, anfüllen und sie dann mit Melonenpflanzen besetzen.

Fangen die Pflanzen an ihrem neuen Standorte an, sich auszubreiten, so müssen die Ranken, bis die jungen Früchte sich sehen lassen, über dem 2ten, oder 3ten Auge, nach Verhältniß der Größe der Pflanze, beschnitten werden, damit in der Folge der Saft nicht gestört und die Frucht nicht gepreßt wird. Läßt sich die Frucht nun sehen und der Ranken werden noch immer zu viele, so muß man durchs Verschneiden der dünnen und schmächtigen, den stärksten derselben Platz machen, damit die Stöcke desto stärker werden. Denn je näher die fruchtbaren Ranken dem Stamme sind, desto frühere, vollkommnere und schmackhaftere Früchte hat man zu hoffen. Sieht man in der Absicht die Beete von Zeit zu Zeit, etwa alle 8 Tage, einmal durch und schafft die unnützen Schossen bei Seite, so wird man sich dadurch für die Zukunft viele Mühe und Arbeit ersparen. Wenn sich beim Beschneiden, so lange noch keine Früchte sichtbar werden, die männlichen Blumen im Ueberflusse hervorthun, so können diese, damit sie die zarten Säfte nicht umsonst verzehren, ausgebrochen werden. Hingegen, sobald die Früchte zum Vorschein kommen, muß es niemals an männlichen Blumen fehlen. Sollte dieser, wiewohl seltene Fall eintreten, so müßte man, um von der geschehenen Befruchtung gewiß zu seyn, männliche Blumen, von einer damit überflüßig versehenen Pflanze abschneiden und sie über die, denen solche fehlen, hängen, damit ihre befruchtende Kraft auch über diese ausgestreut werde, weil sonst die Früchte selten fortwachsen würden. Wollen die Früchte sich schon zeigen, so versteht es sich von selbst, daß man Ursache hat, im Schneiden behutsam zu seyn; man darf dann diejenigen Ranken, an welchen die Frucht sitzt, niemals, oder höchstens nur am äußersten Ende ein wenig verstutzen.

Wenn, wie es öfters geschieht, aus Versehen den Beeten ein wenig zu viel Erde gegeben worden und die Früchte nicht gerne aus der Ursache ansetzen wollen, so

muß man denselben, bis diese sich zeigen, Schatten geben; sobald dieß aber geschieht, sind die Pflanzen luftig und warm zu halten, weil sie alsdann eben so wenig große Hitze, als Kälte und strenge Winde vertragen.

Fällt zur Zeit, da die Früchte noch jung und klein sind, ein warmer Regen, so kann man die Beete, weil sie darnach vortreflich wachsen, beregnen lassen; wenn die Früchte aber schon groß sind, würde dieß sehr schädlich seyn, weil die Saftgefäße sich dadurch nur zu stark ausdehnen, die Früchte nur auffspringen, einen wäßrigen Geschmack annehmen und ihren Werth verlieren würden. Ja man darf die Melonen, wenn sie schon so weit sind, nicht einmal begießen, sondern muß ihnen lieber, wenn sie in den heißen Mittagsstunden welk werden wollen, etwas Schatten geben, da sie ohnehin, wenn die Beete gut angelegt sind, Nahrung genug aus dem Miste an sich ziehen.

Will man vollkommne und wohlschmeckende Früchte haben, so muß man nie mehr, als eine Frucht an jeder Ranke sitzen lassen und zwar, wo möglich, die, welche dem Stocke am nächsten sitzt. — Es geschieht nicht selten, daß bei anhaltend feuchter Witterung die besten Früchte, wenn sie beinahe reif sind, oben am Auge auffspringen. Sobald man dieß wahrnimmt, kann man den Stiel, ein paar Zoll von der Frucht entfernt, mit dem Finger etwas eindrücken und die Spitze der Frucht, soviel möglich, gegen Norden drehen, damit der starke Zufluß von Saft in die Frucht zu gehen gehemmt und die Sonne den Riß zu bescheinen gehindert wird. Sonst verliert die Frucht durchs starke Auffspringen ihren besten Geschmack, wird wäßrig und kann leicht faulen.

Endlich ist, zur **Beurtheilung der rechten Reife der Melonen**, eine besondere Geschicklichkeit erfoderlich. Man kann diese am zuverläßigsten daran erkennen, wenn man bemerkt, daß die Frucht zu wachsen aufhört und der Stiel, in einem Zirkel um die Frucht herum, sich lösen will,

will, oder daß diese einen merklich stärkern Geruch von sich giebt. Sie wird alsdann mit ein paar Blättern an dem Stiele abgeschnitten und zwar, wenn sie einige Tage dauern soll, des Morgens früh, ehe sie von der Sonne beschienen wird und gar zu viel ausdünstet. Man legt sie alsdann an einen sehr kühlen und trocknen Ort des Hauses, und wenn mehrere beisammen sind, so, daß sie einander nicht berühren. Sie lassen sich nicht, wie andere Früchte, lange aufbewahren und sind, so wie sie von der Pflanze genommen werden, am vorzüglichsten.

Bei günstiger Witterung kann man in den heißesten Sommermonaten bei uns die Melonenbeete auch zur Noth unter freiem Himmel, in offener Luft, liegen lassen. Allein, wenn auch diese in freier Luft gewachsenen Früchte noch so vollkommen zu seyn scheinen, so ist doch immer ihre Schaale nicht allein sehr dick, sondern sie sind auch, wenn sie mit den unter Fenstern gezogenen verglichen werden, sehr zähe und unschmackhaft.

Zuletzt noch die Bemerkung, daß bei aller angewandten Mühe die Melonen doch nicht immer gerathen; daher man Ursache hat, sich beständig mit einem guten Vorrathe von Pflanzen zu versehen.

7. Gurke. Cucumis sativus. ⊙.

Alle Spielarten dieser Pflanze, deren eigentliches Vaterland unbekannt ist, haben gerade, faserige Wurzeln; lange, ästige und auf dem Boden kriechende Stengel, mit wechselsweise besetzten Blättern, die fast wie Weinblätter gestaltet, nicht gezackt und tief eingeschnitten, dabei aber rauh und unten mit besondern kleinen Stacheln versehen sind. Zwischen den Gabeln und Stengeln kommen die einblättrigen, oben in verschiedene Theile getrennten, sich glockenförmig ausbreitenden Blumen von blaßgelber Farbe, zum Vorschein, von welchen einige, die keine Embryonen, sondern in der Mitte nur einen langen, mit Mehlstaub besetzten

setzten Faden haben, männliche und unfruchtbare sind; da hingegen andere, nemlich die weiblichen, oder fruchtbaren, an den Embryonen festsitzen, welche sich nachmals, in eine nicht selten einen Schuh lange, zuweilen gerade, zuweilen gekrümmte und öfters mit kleinen, stachligen Wärzchen besetzte, gelbe, weiße, oder grüne fleischige Frucht verwandeln.

Von ihren verschiedenen Arten sind folgende die bekanntesten: 1) die frühe grüne Gurke; 2) die frühe weisse; 3) die lange stachlige grüne; 4) die frühe russische; 5) die lange stachlige weiße; und 6) die Bouquet- oder Traubengurke. — Zum Anbau im freien Lande ist die dritte, oder die lange, grüne Sorte, die gewöhnlichste und beste, sowohl zum Einmachen, als zum sonstigen Gebrauche in der Küche.

Im Monat Mai, wenn keine Nachtfröste mehr zu besorgen sind, kann man an einem im Schutze gelegenen und sonnenreichen Orte, in einem guten Boden, ein, oder mehrere Beete, 5 Schuh breit, gehörig umgraben und zubereiten, alsdann in einem jeden Beete, in der Mitte, nach der Schnur, eine kleine Furche ziehen, diese mit 1, bis 2 Zoll guter Erde anfüllen, hierin die Gurkenkerne ganz dünn und eben, etwa 2 Zoll aus einander, legen und sie dann mit derselbigen Erde bedecken. Die aus den Furchen zu beiden Seiten aufgerissene Erde bleibt bis weiter, ungerührt liegen, weil der Same in der Vertiefung wärmer und feuchter, als im platten Lande liegt und geschwinder aufgeht. Wenn die Pflanzen etwas herangewachsen sind, können sie mit dieser Erde, damit sie stärkere Wurzeln schlagen, behäuft werden. Damit die Kerne desto eher aufgehen, ist es nützlich, die Rinnen jeden andern Abend zu begießen. — Zu beiden Seiten der Beete kann man sogleich eine, oder zwei Saladpflanzen setzen, die, wenn die Art gut und der Boden fett ist, vortrefliche Köpfe geben und den Gurken, weil sie schon verbraucht sind, ehe diese sich aus-

ausbreiten, nicht schaden. Auch kann man zu Ende des Maimonats, allemal zwischen zwei und zwei Saladpflanzen, in den äußersten Reihen, ein Korn vom schwarzen Erfurter Rettig stecken. Diese Rettige wachsen, ohne zu hindern, weil die Gurken zwischen ihnen durchlaufen, oft zu einer ansehnlichen Größe.

Wenn die Gurken das 3te, oder rauhe Blatt schießen wollen, so müssen sie bei trockener Witterung, wenigstens jeden andern Abend, begossen werden. Man darf auch nicht versäumen, die zu beiden Seiten liegende Erde bis unter die Blätter zu ziehen und ihre Ranken, damit sie sich nicht in einander verwickeln, an beiden Seiten ordentlich auszubreiten. Hält man nun noch überdieß den Boden beständig rein und locker, so werden sie mit Ausgang des Julius ihre Früchte zu liefern anfangen. — Sollte im Mai und Juni, wie es in unserm Himmelstriche nicht selten geschieht, noch Froß und kalte Witterung einfallen, so ist es nicht überflüssig, die noch zarten Pflänzchen, damit sie nicht fortgehen, oder doch wenigstens nicht geschwächt werden, mit Matten, Brettern u. dgl. des Nachts zu bedecken.

Da unsere Sommer oft nur kurz und die Frühjahre zur Fortbringung der Pflanzen mißlich sind, besonders da die Kerne, bei kaltem und nassem Wetter, niemals gut aufgehen; so thut man, um keine Zeit zu verlieren und desto sicherer zu gehen, wohl, wenn man einige Tage vorher, ehe man zur Aussaat schreitet, sich darauf vorbereitet. Man nimmt also einen Blumentopf, füllt ihn meist ganz mit frischen Sägespänen, oder Gerberlohe, bedeckt dann diese mit etwas leichter und frischer Erde, legt soviele Gurkenkerne, als man nöthig hat, ganz dicht neben einander, hinein und zwar so, daß sie nur eben ein wenig mit derselben Erde bedeckt werden, feuchtet sie etwas an und setzt sie entweder auf, oder an einen Ofen, der warm, aber nicht heiß ist. Die Kerne werden alsdann in wenigen Tagen zu keimen anfan-

anfangen, da man sie denn, ohne sie zu verletzen, da, wo sie stehen sollen, einlegt. Auch kann man den Topf in einem warmen Zimmer, vors Fenster setzen, damit die Kerne den Zugang der Luft und Sonne haben, und sie erst alsdenn, wenn schon das 3te, oder 4te Blatt da ist, an ihren Standort versetzen. Einige Gurkenliebhaber wickeln auch ihre Kerne in einen leinenen Lappen und vergraben sie mit demselben etwa 2, oder 3 Tage, in frischem Pferdemiste, wo sich ihre Keime in der Geschwindigkeit entwickeln.

Nicht selten sind die Gurken bei uns einer gewissen Krankheit unterworfen. Sie sehen wie gepudert aus und man nennt dieß gewöhnlich den Mehlthau, der darauf gefallen ist. Ihre Blätter schrumpfen ein und ziehen sich zusammen, und ihre Früchte werden zuletzt ganz ungestaltet und voller Flecken, so wie dieß auch zuweilen bei den Melonen der Fall ist. Besieht man diesen Staub genauer, so bemerkt man zuweilen eine Menge kleiner, kaum dem bloßen Auge sichtbarer Insekten. Nicht immer ist, wie manche glauben, allein die Jahrszeit hieran schuld, sondern oft geben auch eine schlechte Lage, eine unrechte Behandlung und ungeübte Handgriffe, dazu die Veranlassung Diesem verderblichen Uebel zu begegnen, ist kein besseres Mittel, als daß man die Pflanzen, soviel möglich, vor der allzuschnellen Veränderung der Luft, oder der Erkältung, verwahrt, durch welche, so wie durch die damit verbundene, plötzliche Stockung der Säfte, diese Krankheit wahrscheinlich entsteht, oder doch sehr vermehrt wird. Wollte man auch noch so viele schadhafte Blätter abnehmen, so würde den Pflanzen dadurch nicht nur nichts geholfen, sondern sie würden, weil sie alsdann von neuem treiben müßten, in ihrem Wachsthume nur aufgehalten werden. Bemerkt man aber schadhafte Früchte, so muß man diese, die doch ohnehin wegen ihrer Bitterkeit, weder zum Einmachen,

noch

noch zum sonstigen Gebrauche taugen, damit sich neue ansetzen können, sogleich wegnehmen.

Wenn die Gurken in ihrem besten Wachsthume sind, muß man von der ersten Aussaat eine gewisse Zahl, soviel, als man nöthig hat, von den vorzüglichsten und wohlgewachsensten Früchten zur Samenerziehung auszeichnen und solange, bis sie anfangen zu faulen, auf den Beeten, an den Ranken liegen lassen, alsdenn aber sie, der Länge nach mitten durchschneiden, die Kerne absondern und sie hierauf mit dem Eingeweide, entweder in einem Wassereimer, oder in einem andern Geschirre, stehen lassen. Wenn sie dann verschiedene Male abgewaschen und einige Tage lang wiederum gut abgetrocknet werden, so können sie, falls man sie anders vor den Mäusen zu verwahren sucht, verschiedene, wohl 5, bis 6 Jahre dauern.

Das wäre das Wichtigste, was man bei den Gurken zu beobachten hat, wenn sie in freier Luft gezogen werden. — Allein, nicht alle Liebhaber derselben begnügen sich damit, sie zur gewöhnlichen Zeit zu genießen, sondern es pflegt der eine mit dem andern recht zu wetteifern, sie am frühesten zu haben. Daher hier auch eine Anweisung, **frühe Gurken zu treiben**, nicht fehlen darf.

Es ist besonders, daß die Gurken, die in ihren äussern Theilen mit den Melonen so vieles gemein haben, doch eine ganz andere Wartung, als diese, erfodern. Es wollen nemlich die Gurken in den Mistbeeten viel mehr Erde, als die Melonen haben, sie sind auch härter und lassen sich bei verschlossener Luft stärker treiben, brauchen nicht so viele Wärme, vertragen mehr Wasser und dürfen niemals, oder nur sehr wenig beschnitten werden.

Vor allen Dingen muß man, um Gurken zu treiben, auf gute Kerne bedacht seyn. Die neuen und frischen taugen, gerade so wie bei den Melonen, dazu eben so wenig, als die alten; erstere würden nur gar zu freche und starke Ranken treiben, und letztere nur ausarten, oder, ohne auf-

zuge-

zugehen, gar verfaulen. Die 2 und 3jährigen Kerne, sind dazu gewöhnlich die besten.

Die 6te, oder die sogenannte Bouquetgurke, welche in Rußland, weil sie so früh trägt und dauerhaft ist, besonders bei den griechischen Priestern, welche sie in Töpfen häufig vor den Fenstern zu ziehen pflegen, in großer Achtung steht, ist eine meistens aufrechtwachsende, 16 - 18 Zoll hohe Pflanze, die sich niemals eher biegt, bis das Gewicht ihrer büschelweise wachsenden Früchte sie niederzieht. Ihre kurzen, kleinen und häufigen Früchte haben mit unsern gemeinen Gurken einerlei Güte und, weil sie so früh fortkommen, einen nicht geringen Werth. Wer sie daher zu ziehen Gelegenheit hat, der kann sowohl mit dieser, als mit der 4ten Sorte, zum Nutzen wie zum Vergnügen, sein Glück versuchen. Allein zum Anbau in den Mistbeeten verdienen die 1ste und 2te Sorte, von welchen die grüne, zum Einmachen am geschicktesten ist, wegen ihrer größern und schönern Früchte, ihnen vorgezogen zu werden.

Gewöhnlich macht man, um Gurkenkerne zu stecken, am Ende des Dezembers ein Mistbeet von einem, oder mehrern Fenstern, das im Januar fertig ist und worauf man, da es dauerhafte und anhaltende Wärme hat, zugleich andere Samenarten zum Verpflanzen mit aussäet. Sobald der Mist in volle Bewegung geräth, füllt man das Beet mit 5 Zoll frischer und leichter Erde. Ist diese durchwärmt, so sticht man sie mit einem kleinen Grabscheit um, ziehet sie mit einer Harke eben und bringt einen Zoll hoch alte und zur Erde gewordene Lohe darauf, damit die Nässe und Feuchtigkeit, eine zu dieser Jahrszeit gefährliche Feindin der zarten Pflanzen, in der Oberfläche der Erde aufgehalten werde. Man legt gegen die Sonne reihenweise, gerade unter den Fensterscheiben, die Kerne einen Zoll weit aus einander und bedeckt sie ganz dünne mit Erde. Wenn das Beet seine erfoderliche Wärme und nicht zu viel Hitze

hat,

hat, so werden die Kerne, je nachdem sie gut sind, innerhalb 3 bis 4 Tagen anfangen zu keimen; und man kann, falls sie gut gerathen, unter einem einzigen Fenster unter 2 Reihen von Glasscheiben, so viele Pflanzen ziehen, daß verschiedene Beete damit hernach besetzt werden können. Zum Versetzen können die Pflanzen, vorausgesetzt, daß sie Lust zu wachsen haben, in 14 Tagen aufs höchste schon tüchtig seyn. Sie werden auf ein neues Beet, das, um ihren Wachsthum zu befördern, mit derselben Erde angefüllt ist, versetzt, nemlich so, daß sie mit ihren Stämmchen bis an die Samenblätter in die Erde kommen. Sie wollen, wenn es die Witterung erlaubt, gleich den Melonen, eine ununterbrochene Wärme und dabei den Zugang der Luft haben, welchen ihnen zu verschaffen in der frühen Jahrszeit oft sehr schwer fällt, da man jeden dazu bequemen Augenblick, so zu sagen, recht stehlen muß. Hier ist überaus große Behutsamkeit nöthig, daß die Wärme in den Beeten nicht zu schwach, oder zu stark wird, daß man ihnen nicht zu viel, oder zu wenig Luft gibt. Ohne diese Vorsicht, die man beinahe nicht übertreiben kann, würden die Pflanzen in kurzer Zeit zu Grunde gehen. Es ist daher durchaus nöthig, wie schon bei den Melonen bemerkt ist, damit die durch die Bewegung des Feuers in die Höhe getriebenen Dämpfe sich nicht an den Blättern und Stämmchen festhängen und sie verderben, die Fenster in der Geschwindigkeit oftmals umzukehren und abzutrocknen und dadurch, soviel möglich, die Luft zu reinigen.

So nöthig und unentbehrlich diesen Pflanzen der Zugang der freien Luft ist, so darf man es zu dieser Jahrszeit doch nicht allemal wagen, sie ungehindert unter die Fenster zu lassen, sondern muß, nachdem es Zeit und Umstände erheischen, wenn die Fenster ausgehoben sind, Decken und Matten vor die Oeffnung stellen, damit die strenge Luft nicht unmittelbar auf die Pflanzen wirken kann, denen

nichts schädlicher ist, als die gar zu schnelle Veränderung der Luft.

Wenn die Pflanzen das sogenannte rauhe, oder 3te Blatt erlangt haben, so ist es Zeit, sie dahin, wo sie bleiben sollen, zu versetzen; deswegen im Anfange des Februars ein Beet von anhaltender und dauerhafter Wärme in Bereitschaft zu halten ist. In der Mitte desselben macht man längshin eine kleine Furche, doch aber so, daß die Pflanzen, so weit wie möglich, von dem Mist entfernt, zu stehen kommen, setzt diese dergestalt kreuzweise hinein, daß die Wurzeln in der Mitte gegen einander stehen, und drückt die Erde um den Stamm herum etwas gelinde an, daß sie bis an die Samenblätter gehörig damit bedeckt werden und die zarten Wurzelfasern nicht so leicht versengen. — Um das Beet mit Vortheil zu benutzen, bedeckt man es einen Zoll hoch mit alter und trockner Loherde und setzt zu beiden Seiten zwei, oder drei Reihen Salad und zwischen jede zweite Pflanze ein paar Radiskörner. — Damit die Pflanzen bald zu Kräften kommen, muß man sie, solange, bis sie von neuem angewachsen sind, durch dünnes Gesträuch vor den starken Sonnenstralen zu verwahren suchen. So wie die Pflanzen sich stärker ausbreiten und ihre Wurzeln sich durch das Beet vertheilen, muß man ihnen nach und nach immer mehr Luft und, wenn es nöthig thut, Wasser geben und zugleich gegen die Sonne unter einer Reihe Glasscheiben eine neue Aussaat von Gurken und Melonen zwischen den Saladpflanzen vornehmen.

Fangen die Pflanzen an zu schießen, so muß die Erde von beiden Seiten bis unter die Blätter gebracht werden; und zugleich sind die Ranken, um ihnen den Weg, den sie nehmen sollen, zu zeigen, mit einem kleinen Häkchen gegen die Erde zu befestigen und sofort in ihre gehörige Lage zu bringen, weil sie nachher nicht mehr ohne Nachtheil gerührt werden können. — Man hat nicht nöthig, wie viele

thun,

thun, die Pflanzen, wenn ihre Ranken zu frech wachsen, zu beschneiden, sondern man ziehe lieber, bevor sie sich zu viel ausbreiten, eine um die andere aus, damit die Pflanzen das Beet nicht überhäufen und sich in einander verwickeln. In diesem Falle ist es immer besser, unter einem Fenster 3, oder 4 gute, als 6 schlechte Pflanzen zu haben. Das Vorurtheil, daß man durch eine überhäufte Menge von Pflanzen auch viele und gute Früchte erhalte, widerlegt die tägliche Erfahrung, indem sie uns lehrt, daß die gar zu dicht sitzenden Früchte, weil die Luft sie nicht gehörig bestreichen kann, gemeiniglich entweder fleckig werden und abfallen, oder sich anstecken und faulen.

Es giebt unwissende Gärtner, welche die männlichen Blumen, die sie gewöhnlich falsche Blüthen nennen, zum großen Nachtheil der Frucht, fast gänzlich abpflücken, da diese, wie jeder Kenner weiß, zur Befruchtung unumgänglich nöthig sind.

Werden nun die Pflanzen auf die beschriebene Art wohl gewartet, so werden sie, besonders wenn die Witterung ihre Wartung begünstigt, innerhalb eines Monats schon anfangen, ihre Früchte zu zeigen. Zu dieser Zeit erfodern aber die Gurken noch die größte Aufmerksamkeit. Sobald sich daher die jungen Früchte in den Blüthen sehen lassen, muß Niemand säumen, solange, bis sie durchgewachsen sind, sie den Tag über durch dünne Reiser zu beschatten und dadurch die Heftigkeit der auf sie eindringenden Sonnenstralen zu mildern. Auch wollen sie, da sie, besonders in der Fruchtzeit, eine mäßige Feuchtigkeit lieben, nicht selten begossen seyn. — Bei solcher Wartung kann man sich von den zuerst gelegten Kernen im Monat April schon sichere Früchte versprechen.

Der Beschluß dieses Artikels mag eine Vorschrift, **Gurken einzumachen,** enthalten.

Sind die Gurkenfrüchte noch ganz klein, so werden sie am besten mit Pfeffer, Nelken, Lorbeerblättern, jungen

Früchten vom indianischen Pfeffer, nebst den unreifen Früchten der indianischen Kresse, mit aufgekochtem und wieder kalt gewordenen Weineſſig eingemacht. — Sind ſie ſchon erwachſen, ſo werden ſie roh abgeſchält, in dünne Scheibchen geſchnitten, ausgepreßt und mit Salz, Pfeffer, Oehl und Eſſig als Salad zubereitet.

Ehe die Früchte völlig ausgewachſen ſind, macht man ſie gewöhnlich als **ſaure Gurken, Lakgurken und Salzgurken** ein. Zu dem Ende wirft man ſie eine Nacht in kaltes Waſſer; nimmt ſie am folgenden Tage heraus; legt ſie abgetrocknet ſchichtweiſe mit kleingeſchnittenen Weinranken und Blättern nebſt grünem Dill und etwas Fenchel in ein kleines Fäßchen, oder in eine große ſteinerne Kruke; gießt eine von Salz gekochte, abgekühlte Lake darauf und ſchlägt das Fäßchen, damit keine Luft dazu komme, feſte zu, oder verbindet die Kruke mit Rinderblaſe. Auf die Weiſe können ſie ſich über Jahr und Tag halten. — Will man **Senfgurken** einmachen, ſo wählt man, wenn ſie gelb und reif werden wollen, dazu die ſchönſten und größten Früchte; wirft ſie in friſches Waſſer; wäſcht ſie rein und trocknet ſie ab; ſchneidet ſie der Länge nach mitten durch; nimmt mit einem hölzernen Löffel das ganze Eingeweide rein heraus und thut es, bis die Gurken wieder gefüllt ſind, mit den Kernen in eine reine ſteinerne Kruke, oder Schüſſel. Alsdann nimmt man $\frac{2}{3}$ gelben Senf, $\frac{1}{3}$ fein zerhackte Schallotten, $\frac{1}{2}$ fein zerhackten Meerrettig, etwas gröblich zerſtoßene Nelken und Muskatenblumen; vermiſcht, ſoviel möglich, dieſes Mengſel; füllt die ausgehöhlten Gurken mit dieſer Maſſe wieder an; legt ſie ſo, wie ſie aus einander geſchnitten waren, damit ſie recht ſchließen, wieder zuſammen; umwindet ſie, damit nichts herauslaufe, kreuzweiſe feſte mit Bindfaden und legt ſie in einen gläſernen Hafen, oder in eine ſteinerne Kruke. Zuletzt nimmt man das natürliche Eingeweide aus den Gurken und preßt den flüſſigen Saft durch ein leinenes Tuch

in

in ein reines Geschirr. Auf ½ Kanne dieses Saftes wird 1 Kanne Weinessig genommen, beides zusammen aufgekocht, während des Kochens fleißig abgeschäumt und, nachdem es kalt geworden ist, auf die gefüllten Gurken gegossen, worauf denn das Gefäß dicht zugebunden und bis zum Gebrauch an einem kühlen Orte aufbewahrt wird.

8. Kürbis. Cucurbita.

Von dieser Pflanzengattung werden verschiedene Arten in den Gärten gezogen. Folgende sind die bekanntesten:

1. Die Angurie, Zitrulle, Cucurbita Citrullus, auch Wassermelone genannt. Diese, vornehmlich in Sizilien und Unteritalien wachsende, Fruchtsorte hat große und tief zerschnittene Blätter, sehr große glatte und etwas plattgedrückte, entweder ganz grüne, oder gestreifte Früchte, die öfters nach vollkommen erlangter Reife 20 bis 30 Pfund schwer werden, wodurch sie sich also sehr merklich von den Melonen unterscheidet. — Wegen ihres kühlenden, erfrischenden und angenehmen Saftes wird sie in den heißen Ländern geschätzt. Bei uns muß sie, weil der Sommer gewöhnlich zu ihrer vollkommenen Zeitigung zu kurz und die Witterung zu rauh und kalt ist, auf Mistbeeten wie die Melonen gezogen werden, nur mit dem Unterschiede, daß sie nicht beschnitten seyn will. Da sie sehr viel Raum erfodert, kann man nie mehr, als eine einzige Pflanze unter jedes Fenster setzen, die, wenn das Fenster nicht sehr groß ist, doch noch kaum Platz genug hat; daher man die Kasten heben und ihre Ranken unter denselben weglaufen lassen muß. Die Früchte haben eine sehr dicke Schaale, süßes, lockres, wäßriges, röthliches, oder grünliches Fleisch; die Samenkerne sind gruß, eckig, platt, röthlich, oder schwarz und halten sich viel länger, wie die Melonenkerne. Ihre Reife kann man nicht besser, als an ih-

rem hohlen Klange erkennen. — Sie sind es aber nicht werth, daß man statt ihrer den Melonenbau unterläßt und viele Zeit und Kosten auf sie verwendet. Ist der Sommer gut, so ist es, wenn man sie ziehen will, am rathsamsten, die Pflanzen, die zu rechter Zeit angezogen werden müssen, auf einen alten Misthaufen, oder auf Misterde, die man vor der Hand nicht braucht, zu setzen, wo sie denn, bei warmer Zeit, ohne fernere Wartung und viele Mühe, die sie auch in der That in unserm Lande nicht verdienen, sehr schnell und ungeheuer groß emporwachsen werden.

2. **Der gemeine Kürbis**, Cucurbita Pepo. Es breitet sich diese Pflanze sehr aus und treibt gemeiniglich 20-30 Schuh lange Ranken. In unsern Gärten werden gewöhnlich mehrere Spielarten davon gezogen. Die Früchte, deren Fleisch nach erlangter Reife ausgeschnitten, gesotten, ausgepreßt, zerrieben, mit Mandeln und Milch u. s. w. zubereitet, entweder, als ein Brei, oder, wie eine Suppe gegessen wird, sind theils länglich und etwas eckig, theils platt gedrückt, rund, glatt und über die Maaßen groß; ihre Schaalen sind bald weiß, bald gelblich, bald grünroth, rothweiß, oder grünweiß marmorirt; ihre Samenkerne sind platt, weiß und rundlich zugespitzt.

Um sichere und gute Früchte zu ziehen, müssen die Kerne im erstern Frühlinge auf ein Mistbeet von mäßiger Wärme, wenn leerer Raum da ist, gelegt, hernach, wenn sie zum Verpflanzen taulich sind, mit einem guten Erdklumpen ausgehoben und auf einen alten Mist- oder gut zubereiteten Erdhaufen versetzt, anfänglich im Schatten gehalten und hernach dann und wann begossen werden, da sie denn ohne fernere Wartung sehr wohl fortwachsen. Wollte man hingegen erst im Mai ihre Kerne dahin, wo sie bleiben sollen, stecken, so würden sie bei unsern kurzen Sommern nur selten recht auswachsen und reif werden.

3. Der

3. Der Flaschenkürbis, Cucurb. lagenaria, auch unter dem Namen der Herkuleskeule und in Holland gemeiniglich unter dem Namen Kalabassen bekannt, hat große weiße Blumen, weißliche und wollige Blätter und Früchte, die einen langen Hals haben und gegen den Stiel, wie eine Flasche, dünne zulaufen und zur Zeit der Reife mit sehr harten Schaalen umgeben sind, die in Amerika, wo sie ursprünglich wachsen, nachher ausgehöhlt und dann statt der Flaschen (daher sie ihren Namen haben) gebraucht werden.

4. Der Warzen- oder kleine Pfebenkürbis, Cuc. verrucosa, wovon es unendlich viele Spielarten gibt, da einige ganz klein wie Aepfel, Birnen, oder Melonen geformt, andere hingegen plattgedrückt, langhalsig wie der Flaschenkürbis, bald glatt, bald gereift und mit gegenüberstehenden Warzen besetzt und von Farbe theils weiß, theils grün, theils gelb, oder blutgefleckt sind. Nur darin kommen sie alle mit einander überein, daß sie nach ihrer Reife sehr harte, holzige Schaalen haben. Dessen ungeachtet sollen sie doch häufig, hauptsächlich in Amerika, so wie unser gemeiner Kürbis, gegessen werden.

5. Der Schildkürbis, Cuc. Melopepo. Diese Art, die auch Kronenkürbis, Sternkürbis heißt, unterscheidet sich merklich von den übrigen durch ihre an der Frucht sitzenden Hörner und Spitzen, die ihr auch vermuthlich den Namen gegeben haben.] Im nördlichen Amerika wird sie wegen ihres wohlschmeckenden Fleisches stark gezogen.

Alle diese und verschiedene andere Kürbisarten werden bei uns insgemein, nur zur Abwechselung und zur Ergötzung der Augen in den Gärten gehalten. Von einigen werden sie auch nach ihrer Reife ausgehöhlt und Tabaksdosen und andere Gefäße und Hausgeräthe daraus verfer-

tigt. Gärtner pflegen sich ihrer zur Aufbewahrung der Sämereien zu bedienen.

Ihr Anbau ist leicht. Am besten werden sie im Frühlinge auf ein mäßig warmes Mistbeet gesäet und hernach, etwa im Mai, ins freie Land, in einige mit Misterde angefüllte Löcher gesetzt und anfangs vor der Sonne bewahrt. Wenn sie Schossen treiben und die Ranken sich ausbreiten wollen, muß man, um die Pflanzen aufrecht zu erhalten, an Stangen, oder an einem Spaliere sie anheften, weil sie sonst, wenn sie auf der Erde fortkriechen, weder schöne, noch reife Früchte bringen.

9. Erdmandel. Cyperus esculentus. 4.

Diese schilfähnliche Pflanze, welche im Orient, in Italien und bei Montpellier wächst, treibt jährlich aus ihren Knollen einen Busch grasähnlicher Blätter, aber nur selten Blüthe hervor. Ihre Knollen, welche die Alten gewöhnlich zu ihren Speisen sollen gegessen haben, sind, so sehr sie es auch zu verdienen scheinen, bei uns noch wohl nirgends im Gebrauche.

Man kann ihre schwärzlichen Wurzeln, welche fast die Größe und Form der Mandeln haben, im Frühlinge in einen frischen und lockern Boden reihenweise, 16 - 18 Zoll aus einander pflanzen. Hält man sie alsdann beständig vom Unkraute rein und lockert den Boden zuweilen zwischen den Reihen etwas auf, so werden sie ohne weitere Mühe sehr leicht wachsen. Im Herbste werden sie ausgehoben und des Winters vor der Kälte in einem Keller zum Gebrauche verwahrt.

Vierte Klasse.

Mit vier Staubfäden.

Erste Ordnung.

Mit einem Stempel.

10. Krähenfuß. Plantago Coronopus. 24.

Diese Pflanze, die einige Grevinne, auch Schweinskresse nennen, wird unter den feinen Saladkräutern gegessen und deshalb in den Gärten gezogen. Sie treibt lange, schmale, tief und ungleich zerschnittene, dunkelgrüne Blätter, zwischen welchen auf langen dünnen Stielen, viele in einer Aehre sitzende unmerkliche Blümchen hervorwachsen, die einen überaus kleinen, kastanienbraunen Samen bringen.

Man kann sie leicht aus dem Samen ziehen. Wenn man diesen im Frühjahre in einen leichten und lockern Boden streuet, bei warmem Wetter zuweilen begießt und die Pflanzen, falls sie zu dick hervorkommen, verdünnt und vom Unkraute sorgfältig reinigt, so werden sie in 5, oder 6 Wochen nach der Aussaat schon zum Schneiden brauchbar seyn. Je öfter man sie schneidet, desto zarter und stärker treiben die Pflanzen. Ihre Wurzeln halten sich auf die Weise, wenn man sie keinen Samen tragen läßt, gemeiniglich 2 bis 3 Jahre, da sie hingegen, wenn der Same reif ist, abzusterben pflegen. — Es ist auch nicht nöthig, sie jedes Jahr zu säen, weil sie sich gewöhnlich an ihrem alten Platze selbst stark genug besamen und weiter keine Wartung erfodern, als daß man sie vom Unkraute nicht unterdrückt werden läßt. — Es verdient eine Erwähnung, daß einige dieses Gewächs gegen den tollen Hundsbiß für nützlich und heilsam halten.

Fünfte Klasse.

Mit fünf Staubfäden.

Erste Ordnung.

Mit einem Stempel.

11. Ochsenzunge. Anchusa officinalis. 24.

Die Blätter dieses Gewächses, dessen ausgepreßten Saft man für kühlend und auflösend hält, sind lanzettförmig und rauh; die Blumen, die seitwärts an den Blumenähren sitzen, sind einblättrig, vielspaltig und trichterförmig; die reifen Samenkörner sind schwarz und den Borretschkörnern ähnlich. Wegen ihrer beim Aufblühen purpurrothen, nach einigen Tagen schön dunkelblauen und zuletzt rothschwärzlichen Blumen und wegen ihrer Blätter, die beide als ein Gemüse gebraucht und unter die feinen Saladkräuter gemischt werden, wird diese sonst bei uns einheimische Pflanze auch in unsern Gärten gezogen. Sie läßt sich leicht, sowohl durch die **Wurzelzertheilung** als durch den **Samen vermehren.** Wenn man diesen im ersten Frühlinge in eine frische und leichte Erde streuet, die hervorgekommenen Pflanzen rein hält und verdünnt, und sie, wenn sie zum Versetzen taugen, reihenweise 8-10 Zoll weit aus einander verpflanzt, so kommen sie fast in einem jeden Boden fort und bedürfen weiter keiner Pflege. Die einzige Vorsicht, die man bei diesem Gewächse anzuwenden hat, besteht darin, daß man die Samenkörner, die man zur Fortpflanzung etwa einsammeln will, abnimmt sobald sie schwarz werden wollen, weil sie sonst leicht verwehen.

12. Borretsch. Borago officinalis. ☉.

Beides, sowohl Blätter, als Blumen dieser ursprünglich in Syrien und itzt auch bei uns um die Gärten wohnenden

nenden Pflanze werden, so wie die der Ochsenzunge, unter vielen Kräuterspeisen gekocht und unter die feinen Saladkräuter gemischt.

Ihre Wurzel ist weiß und hat viele kleine Fasern; ihre Blätter sind alle abwechselnd, meist rund, dunkelgrün, rauh, kraus und mit sehr zarten, ziemlich scharfen Stacheln versehen. Der rauhe, hohle Stengel treibt viele Aeste, an welchen die sich radförmig ausbreitenden, fünffach zerschnittenen Blumen von weißer, rosenfarbner und schönblauer Farbe auf etwas langen Stielen, die sich gegen die Erde zu neigen, hervorkommen. Die spitzigen Staubfäden hangen mit einander zusammen und stellen eine Art von schwarzer Pyramide vor; die schwarzbraunen Samenkörner sind länglichrund. — Man schreibt dieser seifenartigen, Salpeter enthaltenden Pflanze eröfnende und auflösende Kräfte zu.

Sie wird aus dem Samen gezogen, der sehr leicht aufgeht. Da sie sehr geschwinde wächst, so säet man, um beständig Pflanzen zu haben, alle Monate etwas nach. Und eben aus dieser Ursache, damit man immer jungen Anwachs, der zum Gebrauche am besten ist, vorräthig hat, wird sie auch gesäet. Sonst hätte man das Aussäen gar nicht nöthig. Denn sie pflegt sich da, wo sie einmal steht, in solcher Menge selbst zu besamen und fortzupflanzen, daß man oft Mühe hat, sie zu vertilgen. — Der Same ist schwer zu sammeln, weil er, sogleich wenn er reif ist, auch schon wegfällt und weil die Vögel und Mäuse, die sehr begierig darnach sind, sobald sie ihn ausfündig machen, ihn in der Geschwindigkeit verzehren. Man thut also am besten, wenn man die Stengel, ehe er noch reif wird, abschneidet, sie auf einem Tuche an der Sonne ausbreitet und so den Samen reifen läßt.

13. Spanische Bataten oder Erdäpfel. Convolvulus Batatas. 24.

Die knollige Wurzel dieser zum Geschlecht der Winde gehörenden, in den beiden Indien wohnenden Pflanze kommt jährlich, meistens durch Kaufleute aus Spanien, zu uns und wird in den angesehensten Häusern als etwas Seltenes auf den Tisch gebracht. Sie gleicht in etwas der Wurzel unsers gemeinen Erdapfels (Helianth. tuberos.), ist sehr groß und glatt, ihr Fleisch ist feste und mehlig, von strohgelber, weißlicher, oder röthlicher Farbe. Die Blätter sind lanzettförmig und denen des Spinats am ähnlichsten. Die Stengel sind kriechend und stachelig. — Sie wird hauptsächlich in Spanien und Portugall häufig gebauet, und von da fast durch ganz Europa versandt; in Westindien macht sie sogar eine Hauptnahrung der Einwohner aus; allein in unsern Gegenden dürfte sie wohl schwerlich jemals wegen ihres, vielen Personen zu süßen und ekelhaften Geschmacks, den allgemeinen Beifall, wie die Kartoffel, finden. — Es scheint, daß es von derselben, sowohl in Ansehung der Farbe, als der Form der Wurzeln, mehrere Spielarten giebt, eben wie von unsern Kartoffeln.

Es könnte diese Pflanze, wenn ihre Güte so groß wie ihr Ruf wäre, ob sie gleich unser Klima nicht recht verträgt, doch leicht gebauet und fortgepflanzt werden. Denn jedes Stück ihrer Wurzeln, das nur ein Auge hat, wächst und treibt verschiedene auf der Erde kriechende Ranken hervor, die an einem jeden Knoten Wurzel schlagen und von neuem große Knollen ansetzen, sodaß sie in kurzer Zeit eine Menge Wurzeln hervorbringen. — Trüge daher jemand Belieben, sie zu ziehen, der müßte zu Ende des März- oder zu Anfange des Aprilmonats im freien Felde ein offenes Mistbeet, wie man solches oft für allerhand Pflanzen anzulegen pflegt, bereiten; wenn der Mist durchgebrannt, die

größte

größte Hitze vergangen und das Beet in mäßiger Wärme ist, um die Wurzeln in Bewegung zu bringen, einen Schuh hoch frische und leichte Erde darauf füllen; diese, wenn sie gehörig durchwärmt ist, mit einem kleinen Handspaten umstechen und die Wurzeln, die viel Raum erfodern, 3 Schuhe weit auf allen Seiten von einander einsetzen. Diese müßten dann, bis sie treiben, nicht allein in mäßiger Wärme gehalten, sondern, damit sie nicht faulen, auch vor dem Regen und der häufigen Nässe durch Papierfenster, oder Matten, wenn es nöthig ist, bedeckt werden. Auf diese Weise werden sie innerhalb drei Wochen schon anfangen ihre Ranken zu treiben, da man ihnen denn täglich, so viel möglich, frische Luft geben und zu dem Ende entweder die Fenster aufheben, oder die Matten wegnehmen muß. Wenn sie sich mit ihren Ranken stärker ausbreiten, so muß man den Mistbeetkasten, damit die Ranken auf der Erde ungehindert fortlaufen können, nach und nach in die Höhe heben. Sind keine Nachtfröste mehr zu befürchten und die Pflanzen schon etwas stark geworden, so ist das Bedecken nicht mehr nöthig. Die ganze Mühe, die sie zu der Zeit noch erfodern, besteht darin, daß man sie dann und wann begießt; die Ranken, die sich leicht in einander verwickeln, in Ordnung legt und die Erde zuweilen auflockert und rein hält. Bei diesem Verfahren wird sich nicht allein an jedem frischen Knoten der Ranken, sondern auch an den alten Knollen eine Menge großer und schöner Wurzeln ansetzen, die im Herbste, sobald ihre Blätter anfangen, gelb und welk zu werden, damit der Frost ihnen nicht schadet, — denn die geringste Kälte ist ihnen verderblich, — herausgenommen und den Winter über zum Gebrauche, an einem warmen Orte im trocknen Sande verwahrt werden müssen.

14. Rüberapunzel, Rapunzelglöckchen. Campanula Rapunculus. 24. ♂.

Der Rüberapunzel hat wellenförmig am Rande gebogene Blätter, wovon die Wurzelblätter lanzett-oval sind, 2 Fuß hohe Blüthenstengel, die aufrechtstehende, entweder blaue, oder weiße kleine Blumen, in Gestalt der Glöckchen tragen, und rundliche, knollige Wurzeln. Wegen dieser letztern, die zuweilen zum Salad gebraucht werden, wird er in den Gärten gezogen; denn hier treibt er, ob er gleich auch nicht selten bei uns wildwachsend und zwar hauptsächlich auf trockenen Wiesen gefunden wird, viel dickere und stärkere Knollen. — Man zieht ihn aus dem Samen, der auf ein schattiges Beet gestreut wird und zwar erst im Mai, weil sonst die Pflanzen noch in demselben Jahre zur Blüthe kommen und dann ihre Wurzeln unbrauchbar werden würden. Die jungen Pflanzen werden, nachdem sie eine Höhe von einem Zoll erreicht haben, mit der Hacke vom Unkraute gereinigt und, wenn sie zu dick stehen, auf 3-4 Zoll weit verdünnt. Man wiederhohlt das Behacken und Reinigen gewöhnlich im Sommer noch zweimal. Gegen den Winter sind die Knollen eßbar und man kann alsdann, so oft es nöthig ist, zum Salad davon aufgraben. Länger als bis zum folgenden Frühlinge sind sie selten brauchbar, weil sie gegen die Zeit in Samen zu gehen und sehr hart zu werden pflegen.

15. Waldrapunzel. Phyteuma spicata. 24.

Blätter und Wurzeln dieser in waldigen Gegenden in Europa wachsenden Pflanze, mit einer länglichen Aehre und zweifächrigen Kapseln, sind eßbar, deshalb man sie in den Küchengärten zieht. Der Same wird im Herbste am vortheilhaftesten in kleinen Furchen, die etwa $1\frac{1}{2}$ Fuß von einander entfernt sind, gesäet und nur eben ein wenig mit Erde bedeckt. Im folgenden Frühlinge kommen die Pflan-

zen

gen hervor, die keiner weitern Wartung, als der Verdünnung und der Reinigung vom Unkraute bedürfen. — Weil sie nicht über 2 · 3 Jahre zu dauern pflegen, so ist es nöthig, sie jeden andern Herbst aufs neue zu säen.

16. Kartoffel. Solanum tuberosum. ☉. 24.

Peru ist eigentlich das Vaterland dieser so höchst nützlichen Pflanze, die in einigen Gegenden auch **Erdbirn**, **Erdtoffel** und unrichtig **Erdapfel** heißt. Von daher kam sie zu Ende des 16ten Jahrhunderts nach Europa und etwa in der Mitte des siebzehnten nach Deutschland; in unsern Gegenden ist sie erst seit ohngefähr 40, oder 50 Jahren recht allgemein geworden. Sie verdient in der That wegen ihres mannigfaltigen Nutzens die Achtung, in der sie itzt allenthalben steht; und wirklich ist sie in mehrern Ländern ein Hauptnahrungsmittel des gemeinen Mannes. Sie wird bekanntlich auf verschiedene Weise, gekocht, gebraten, gebacken, oder zu Grütze und Mehl verarbeitet, gegessen. Zwar gibt sie, nach dem Urtheile der neuesten und angesehensten Aerzte, wenig Nahrung und, wenn sie häufig genossen wird, nur dicke und schleimige Säfte; indessen ist sie doch wohl sicher, mäßig gegessen, erwachsenen, gesunden und arbeitsamen Personen, wo nicht stärkend, wenigstens unschädlich. Gequetscht ist sie äußerlich auf Brandschäden sehr dienlich. — Zum Fettmachen des Federviehes, besonders der Enten und Gänse, wie auch der Schweine ist sie überaus vortreflich. Dem Rindvieh ist sie, klein gestampft und unter das kurze Futter gemengt, ungemein nahrhaft; und damit gefütterte Kühe geben vortrefliche Milch und schmackhafte Butter. — Ihre sonstige Brauchbarkeit zur Verfertigung der Stärke, des Haarpuders, einer gewissen Art des Kaffees, des Käses und Branntweins ist so bekannt, daß es unnöthig seyn wird, ihrer weiter zu erwähnen.

Von

Von dieser Frucht nun werden verschiedene Arten in den Gärten gezogen, die sich entweder durch ihre größere, oder geringere Güte, durch die Form ihrer Knollen, durch die Farbe ihrer Blumen, so wie durch ihre frühere, oder spätere Reife von einander unterscheiden. Die vornehmsten Arten, die vor andern den Anbau verdienen, sind folgende: 1) die frühe gelblich-graue Sorte; 2) die frühen weißen Saumägen; 3) die frühe längliche rothe Nudelpatatos; 4) die plattrunde Patatos; 5) die Sorte mit blauen Knollen; 6) die gelbe holländische Kastanienkartoffel.

Der Werth der 3 ersten Sorten besteht nicht blos in der Fruchtbarkeit, sondern hauptsächlich in ihrer frühen Reife, da sie insgemein im Jul. oder Aug. schon ausgewachsen und brauchbar sind. Ueberdieß sind sie auch, besonders so lange man sie noch frisch aus der Erde nimmt, sehr zart und schmackhaft; und ihr Fleisch hält sich so lange bis sie aus der Erde kommen, im Septemb., ungemein fest. — Die 4te ist eine sehr fruchtbare Sorte; ihre Wurzeln werden noch dazu besonders groß, wenn sie anders recht ausgewachsen sind, welches gewöhnlich im Sept., oder Oktob. geschiehet. Alle diese Arten sind, obgleich ihr Fleisch, wenn sie aus der Erde genommen worden, etwas trocken und mehlig wird, doch von vorzüglicher Nutzbarkeit. — Die 5te, oder die blaue Sorte ist für die feine Zunge und auf den Tafeln der Reichen die beliebteste. Sie wird im Herbste reif, verliert im Winter ihren Geschmack nicht wie die vorigen, sondern behält ihn vollkommen bis spät im Frühlinge, daher sie, zumal da sie gerne trägt und in jedem Boden wächst, häufig gezogen zu werden mit Recht verdiente. — Sie wird aber noch in Ansehung des feinen und zarten Geschmacks von der 6ten Art, oder von der holländischen Kastanienkartoffel übertroffen; nur gibt diese gemeiniglich, wenn man ihr nicht den ihr gemäßen Boden, nemlich ein warmes und lockeres Erdreich,

geben kann, eine schlechte Aernte, bringt starke und freche Schossen und zwar häufige, aber nur kleine, in einander gewachsene Früchte, die man oft mühsam einsammeln muß; bedarf auch mehr Zeit zu ihrer Reife, als die andern Arten, so daß unsere gewöhnlichen Sommer zu ihrer völligen Zeitigung zu kurz sind. Fehlt einem daher der dazu gehörige Boden, so thut man klüger, auf den Bau dieser Sorte, ob sie gleich am theuersten bezahlt und am meisten geschätzt wird, nicht viel Zeit und Mühe zu wenden. — Die 5 erstern Arten verlangen sonst alle einerlei Wartung, wachsen fast in jedem Grund uno Boden, doch wollen sie am liebsten ein lockeres, das Jahr zuvor gedüngtes Land haben; denn wenn sie auch gleich in einem schweren und festen Lande recht gut wachsen, so fehlt ihnen doch der zarte und angenehme Geschmack.

Die Zeit, da man ihre Wurzeln in die Erde legt, ist gewöhnlich der April. Nachdem das Gartenland gehörig umgegraben, oder die Felder, wo sie stehen sollen, verschiedene Male gepflügt und mit der Egge eben gemacht sind, so pflegt man gemeiniglich die kleinsten Knollen auszusammeln und hineinzulegen. Aber die Erfahrung lehrt, daß aus mittelmäßigen, oder, wenn sie gar zu groß sind, in mehrere Stücke zerschnittenen Wurzeln viel mehrere und bessere Früchte hervorkommen, als aus kleinen, zumal wenn der Boden tief genug gegraben, oder gut umgeackert ist. Diese knollenartigen Wurzeln pflegt man nun zur bestimmten Zeit reihenweise nach allen Seiten 2 Fuß weit aus einander in die Erde zu legen. — Auch beobachten dabei einige Landleute noch ein besonderes Verfahren, das hier angemerkt zu werden werth ist. Sie legen nemlich die Wurzeln reihenweise in kleine Gruben. Nachdem sie mit dem Spaten in der Reihe, wo die Wurzeln liegen sollen, die Erde herausgenommen haben, so werfen sie, ehe sie die Wurzeln legen, in jedes Loch eine Schaufel voll gute Erde, oder meist zu Erde gewordenen kurzen Mist. Es werden

daher zu dieser Arbeit gewöhnlich 2 Personen erfodert. Einer geht mit dem Spaten voran, hebt in der Reihe, wo die Wurzeln stehen sollen, die Erde aus der folgenden Grube seitwärts auf und bedeckt sogleich, indem der andere den Mist einschüttet und die Wurzeln legt, durchs Umdrehen des Spatens mit der Erde die erste; und so fahren sie wechselsweise einmal um das andere so lange fort, bis alle Reihen angefüllt sind, so daß die Felder nach ihrer auf diese Art geschehenen Bepflanzung einem neuen Hopfengarten ähnlich sehen. Die so gelegten Wurzeln pflegen eine Menge schöner und großer Knollen zu tragen und die dabei gehabte Mühe durch eine ergiebige Aernte zu ersetzen.

So wie im Frühlinge die Pflanzen hervorkommen und Schossen treiben, muß man, damit ihre Stengel stark und kräftig werden, zwischen den Reihen mit der Jäthacke den Boden auflockern und die Erde rund um die Pflanzen, oder in den Reihen zu beiden Seiten anhäufen und dieses, um ihren frischeren Wachsthum zu befördern, gegen den Sommer noch einmal wiederhohlen. Im Jul. werden die Wurzeln, wenigstens die von den frühen Sorten, schon anfangen, reif und brauchbar zu werden. —

Haben die Pflanzen mit ihren Zweigen den Boden bedeckt, so ist es nicht nöthig, ihrer ferner zu pflegen. Man darf ihnen niemals vor der Zeit ihrer Reife etwas von ihren Schossen nehmen. Denn je größere und stärkere Zweige die Stauden treiben, desto besser und vollkommner werden auch ihre Wurzeln. Wollte man ihnen nemlich, wie es oft geschieht, um ihnen Luft zu machen, die Zweige nehmen, so würden alle Kräfte, statt Früchte hervorzubringen, nur zum neuen Wachsthume der Staude verschwendet werden. — Im Herbste endlich, wenn die Stengel gelb und welk zu werden beginnen, kann man alle Büsche, ehe sich der Frost einstellt, aufgraben, die Wurzeln einsammeln und zum Gebrauche verwahren. Gemeiniglich wer-

den sie in einen feuchten Keller, oder auf einen trocknen Boden geschüttet. Sie nehmen aber alsdann in der Geschwindigkeit einen widrigen, herben Geschmack an und verlieren bald ihren Werth. Um dieß zu verhindern, muß man die eben aus der Erde genommenen Wurzeln, ohne sie zu trocknen, oder von der annoch daran hangenden Erde zu entblößen, in große Tonnen füllen und mit Sand bedecken. Sie werden sich so, wenn sie nur vor dem Froste verwahrt bleiben, besser halten, als wenn sie ausgebreitet liegen und den freien Zugang der Luft haben. Weil man aber insgemein, wo die Frucht stark gebauet wird, im Hause nicht Raum genug zu ihrer Aufbewahrung hat, so muß man entweder in einem trocknen Boden, wo man hinlänglich sicher vor dem Wasser ist, um die Wurzeln hineinzufüllen, große Gruben machen, oder, wenn das nicht angeht, an einem trockenen Orte sie haufenweise zusammenschütten und hinlänglich vor dem Froste mit Erde und Rasen bedecken. Man wird alsdann finden, wenn man sie nach und nach, je nachdem man sie nöthig hat, herausnimmt, daß sie sich weit schöner, als in dem besten Keller gehalten haben.

Um neue Arten von Kartoffeln zu erhalten und diese Frucht zu veradeln, kann sie auch **aus dem Samen gezogen** werden. Zu dem Ende schneidet man die schönsten und größten Fruchtbüschel im Herbste, wenn sie reif sind, mit langen Stielen ab, bindet sie zusammen und hängt sie an einem trockenen Orte auf. Im Frühlinge reinigt man den Samen, streut ihn in ein Beet mit frischer und leichter Erde ganz dünne aus, bedeckt ihn auf einen Zoll mit derselben Erde und hält das Beet beständig von allem Unrathe rein. Innerhalb 4, oder 5 Wochen werden die Pflanzen aufgehen und im Herbste beim Aufgraben Früchte von der Größe einer Erbse, oder höchstens einer Nuß zeigen, die man, wie die andern, zur Fortpflanzung bis zum künftigen Frühjahre aufhebt. Auf die Weise bekommt man

mehrere ganz verschiedene Arten. So ist z. B. durch die Vermischung der blauen, der frühen gelblichgrauen und der Kastanienkartoffel eine ganz besondere Sorte früher weißer Schweinsmägen und eine weißliche, frühe runde Art entstanden.

Es lassen sich im Frühlinge diese Früchte auch durch **Zweige ziehen**, indem jeder Sprosse, der aus den verwahrten Knollen hervortreibt, wenn man ihn abbricht und gehörig einsetzt, Wurzeln schlägt, die eben solche Arten, als die, wovon sie genommen sind, liefern. —

Zum Besten der Hausmütter, denen etwa diese Schrift in die Hände fallen möchte, soll hier noch eine kurze Anleitung, **Kartoffeln zu trocknen und Kartoffelmehl zu bereiten**, gegeben werden.

Da es nicht zu jeder Jahrszeit frische Kartoffeln gibt, so muß man an deren Stelle mit getrockneten zufrieden seyn. Kartoffeln, die zum Trocknen bestimmt sind, werden roh abgeschält, oder ganz rein geschabt, rein abgewaschen und halb gar gekocht. Alsdenn werden sie in der Geschwindigkeit, damit sie nicht zu mürbe werden, herausgenommen und, wenn sie abgekühlt sind, in ziemlich dicke Scheibchen, damit sie besser abtrocknen können, geschnitten und gleich nachher, wenn das Brod aus dem Ofen genommen und der Heerd recht rein gefegt ist, in den Backofen gebracht und daselbst ordentlich und nicht zu dick ausgebreitet. Wenn sie hier nun gut getrocknet sind, hebt man sie entweder in leinenen Beuteln, oder in kleinen Tönnchen zum Gebrauche auf.

Zur **Bereitung des Kartoffelmehls** nimmt man die allergrößten Wurzeln, wäscht sie ganz rein, schabt die Haut ab und reibt sie auf einem Reibeisen über einem mit frischem Wasser angefüllten Zuber, damit das Geriebene sogleich ins Wasser fällt, läßt dieses sammt dem Wasser durch einen Durchschlag laufen, seihet es, um alle Fasern, und groben Theile abzusondern, noch ein, oder zweimal

durch

durch ein Haarsieb, rührt es, so wie sich nichts Grobes mehr findet, im Zuber um und läßt es eine Zeitlang, bis sich die Masse zu Boden gesetzt hat, ruhig stehen. Wenn es eine Weile gestanden und alles sich gesetzt hat, so gießt man das trübe Wasser behutsam ab, gießt wieder reines und frisches Wasser dazu, rührt es um und läßt es denn wieder stehen. Diese letztere Arbeit muß, so oft es nöthig ist, zwei, bis drei Tage lang wiederhohlt werden, so daß das Wasser zuletzt ganz klar, hell und durchsichtig wird. Dann wird das letzte Wasser behende abgegossen, die gereinigte Masse herausgenommen, auf Brettern, die mit leinenen Tüchern bedeckt sind, ausgebreitet und zum Abtrocknen an die Sonne in die freie Luft gesetzt. Endlich verwahrt man in kleinen Tönnchen, oder leinenen Beuteln dieses Mehl, das den Mangel des Waizenmehls beinahe ersetzen kann, zumal in Gegenden, wo kein Waizen gebaut wird, wo hingegen Kartoffeln vorzüglich gut zu wachsen pflegen.

17. Indianischer oder spanischer Pfeffer. Capsicum annuum. ☉.

Im mittägigen Amerika, wo diese Pflanze eigentlich zu Hause gehört, wird sie zugleich sehr häufig gezogen; ihre Frucht wird von den meisten Bewohnern Westindiens für sehr gesund gehalten, reif und unreif gegessen und, zu Pulver gestoßen, zum Würzen der Speisen gebraucht. Sie verursacht aber denen, die sie nicht zu essen gewohnt sind, wegen ihrer beißenden Schärfe eine unbeschreiblich große Hitze, daß nicht selten davon der Schlund ganz roh wird und die Lippen dick aufschwellen. — Es treibt diese Pflanze viele aufrechtstehende Aeste, dicke, meist herzförmige Blätter von grasgrüner Farbe und einblättrige weiße Blumen, die sich ohngefähr wie ein Stern ausbreiten, auf welche entweder eine pyramiden- oder eine kirschenförmige, häu-

tige, schönrothe Frucht folgt, in deren abgetheilten Zellen eine Menge platter, linsenförmiger Samenkörner sitzen.

Die völlig ausgewachsenen und reifen Früchte werden bei uns mehr wegen ihres seltenen Ansehens — daher die Pflanze auch von Blumenliebhabern gezogen wird, — als wegen ihrer Nutzbarkeit, geachtet. So lange sie hingegen noch unreif, jung und zart sind, werden sie unter viele scharfe und säuerliche eingemachte Sachen genommen, zu deren Erhaltung sie sehr dienlich sind; daher man denn auch mehrere Arten des indianischen Pfeffers in den Küchengärten findet. Sie können sehr leicht aus dem Samen gezogen werden. Diesen säet man nemlich im Frühlinge auf ein mäßig warmes Mistbeet; versetzt die Pflänzchen, wenn sie dazu groß genug sind, reihenweise auf allen Seiten 4 Zoll weit aus einander; hält sie, bis sie angewachsen sind, beschattet und begießt sie zuweilen. Wenn die Pflanzen nun etwas größer und stärker geworden sind, so versetzt man sie abermals, damit sie feine Stauden machen, im Mai mit einem guten Erdklumpen, entweder in Töpfe mit guter, leichter und fester Erde, oder in die offenen Rabatten und verpflegt sie, bis sie angewurzelt sind. Nachher werden sie, ohne viele Mühe, gut wachsen und eine Menge reifer Früchte bringen, besonders wenn sie einen leichten und fetten Boden haben. — Sehr wahrscheinlich ließe sich der indianische Pfeffer bei gehöriger Verpflegung, so wie mehrere Sommergewächse, auch recht gut durch den Winter bringen; weil er aber sogleich im ersten Sommer schon reife Früchte trägt, braucht man sich damit nicht zu bemühen.,

---

Zweite

Zweite Ordnung.

Mit zwei Stempeln.

18. Gartenmelde. Atriplex hortenſis. ⊙.

Dieſe urſprünglich in der Tatarey wohnende, den Franzoſen unter dem Namen belle Dame, bonne Dame, auch Follette bekannte Pflanze hat Blätter, die gewiſſermaßen den Blättern des Mangolds ähneln, nur daß ſie kürzer, ſtumpfer, glänzender, weicher, auch gelb, grün und am Rande etwas kraus ſind, und 5 bis 6 Schuh hohe, unten cylindriſche, oben eckige Stengel, auf welchen eine Menge Blumen ohne Blätter hervorkommen, die theils blos weibliche, theils Zwitterblumen ſind; der in einblättrigen Kapſeln liegende Same iſt eingedrückt und platt. — Die bekannteſten Spielarten derſelben ſind: 1) die weiße; 2) die dunkelgrüne; 3) die rothe Melde. Die erſte Sorte wurde vormals in den Küchengärten weit ſtärker angezogen, als jetzt; ſie wurde wie Spinat gebraucht und von einigen dieſem ſogar, weil ſie früher iſt, vorgezogen. Jetzt iſt ſie faſt ganz aus der Zahl der Küchengartengewächſe ausgeſchloſſen, hauptſächlich deswegen, weil ſie gar zu ſchnell ſproſſet und in Saamen geht. Indeſſen verdient ſie nicht ſo ganz vernachläßiget zu werden, da ſie ſehr frühe und in der kurzen Zeit, da man ſie hat, ſo gut iſt, daß man ſich ihrer in Ermangelung des Spinats, des Mangolds und des Sauerampfers bedienen kann. — die zweite Sorte wird gemeiniglich nur für eine Abänderung der erſten gehalten, weil ſie ſich von ihr durch nichts, als blos durch die Farbe ihrer Stengel und Blätter unterſcheidet; ſie verändert ſich aber doch niemals, man mag ſie ſo oft ſäen, als man will; daher dieß noch zweifelhaft zu ſeyn ſcheint.

Alle Sorten ſind jährige Gewächſe, die ſehr leicht aus dem Samen zu ziehen ſind. Man ſäet dieſen im Frühlinge und noch beſſer im Herbſte gleich nach der Reife deſſelben, weil

weil die Pflanzen dann besser wachsen und früher brauchbar werden. Sie haben keine andere Wartung nöthig, als die Reinigung und, wenn sie zu dick stehen, die Verdünnung. Ist der Boden nur fett und gut, und haben sie Raum genug, sich auszubreiten, so werden sie sehr große und schöne Blätter, worin hauptsächlich ihr Werth besteht, treiben. Sie sind nur so lange brauchbar, als sie jung und zart sind. Fangen sie an, in die Höhe zu schießen, so werden sie zum Essen untauglich. — Zur Fortpflanzung läßt man einige Pflanzen in Samen gehen. Man schneidet den ganzen Blüthenstengel ab, sobald die ersten reifen Körner sich absondern, weil sonst der Wind sie größtentheils in der Geschwindigkeit verwehen würde; läßt den Samen einige Tage auf einem Tuche ausgebreitet an der Sonne trocknen und macht ihn rein. Sie würden sich auch selbst besamen; man giebt sich aber lieber die Mühe, den Samen aufzunehmen, weil sie sich sonst gar zu stark vermehren würden, da ihr Same verschiedene Jahre in der Erde liegen kann und doch noch, so wie diese gerührt und umgegraben wird, zum Vorschein zu kommen pflegt.

19. a) Hopfen. Humulus Lupulus. 24.

Der Hopfen, — unstreitig eines der nützlichsten und unentbehrlichsten Produkte des ganzen Pflanzenreichs, — ist fast durch ganz Europa an Zäumen und Hecken, an Bergen und in Wäldern wild wachsend anzutreffen. Er gehört bekanntlich zu den Pflanzen, deren Blumen völlig getrennte Geschlechter haben. Die männlichen Blumen nemlich haben einen fünfblättrigen Kelch und keine Krone, und die weiblichen dagegen eine gedoppelte Hülle, wovon die gemeinschaftliche vierspaltig, und die besondere vierblättrig, achtblümig ist, eine sehr große einblättrige Blumendecke, keine Krone, zwei Griffel und Einen Samen in dem Kelche. Die weiblichen Pflanzen sind es, deren Zapfen zum Bierbrauen genutzt werden. — Man hat vom Hopfen verschiedene

dene Spielarten; einige z. B. sind früh, andere spät, einige weiß, andere braun, einige groß, andere klein u. s. w. Alle aber sind fast von einerlei Güte; wie denn selbst der allenthalben bei uns in den Zäumen wachsende, wilde Hopfen ein nicht schlechtes Bier giebt und sicher ein noch besseres geben würde, wenn man sich die Mühe nicht verdrießen ließe, ihn aus dem Samen zu ziehen und auf die Weise zu veredeln. Ueberhaupt ist es gar keinem Zweifel unterworfen und außer allem Streite, daß wir in unserm eigenen Lande eben so guten, wo nicht bessern Hopfen selbst bauen könnten, als wir ihn jährlich von unsern Nachbarn für baares Geld kaufen. Gewöhnlich erhalten wir ihn aus dem Braunschweigischen; der vorzüglichste aber ist der Böhmische und Englische Hopfen.

Das Meiste kommt zur Erlangung eines guten Hopfens auf den Grund und Boden, und auf die Lage an, die man ihm giebt. Er will nämlich, weil er tief unter sich wächst, ein gutes, lockeres, fettes Erdreich und einen, vor dem Nordwestwinde geschützten, gegen Morgen und Mittag gelegenen Standort haben. Wer die mit der Ableitung des Wassers verbundene Mühe und Kosten nicht scheuet, der wird am besten tiefe und niedrige Gründe zur Anlegung des Hopfengartens bestimmen. Man sey dabei nicht nur auf eine gute Sorte, sondern auch auf einen hinlänglichen Vorrath von Pflanzen bedacht und suche diese, wo möglich, aus einem ähnlichen Boden, als der ist, in den man sie setzen will, zu erhalten. Der großen weißen Sorte, die gewöhnlich die englische genannt wird, gebührt, wenn sie gleich acht bis zehn Tage später reif wird, wie die andern, doch deswegen vor ihnen der Vorzug, weil sie sehr häufig trägt und die meisten Kräfte besitzt. — Man vermehrt den Hopfen entweder durch Schößlinge, oder durch den Saamen. Letzterer muß sogleich nach der Reife ganz dünn in Furchen gesäet und bei etwanniger Dürre stets feucht gehalten werden. Weil dieß indessen viele Zeit erfodert, so wird der

Hopfen durch abgeschnittene Zweige und Schoßen häufiger fortgepfanzt. Man verstutzt zu dem Ende zur Zeit, wenn der Hopfen aufgebunden und um die Stangen geleitet wird, von allen überflüßigen Ranken die äußersten Spitzen und legt sie in die Hopfenhügel, oder nimmt auch alle entbehrliche Schossen von den alten Pflanzen weg und setzt sie in ein Beet mit guter Erde reihenweise, auf allen Seiten 6 bis 8 Zoll weit auseinander. Das zum Hopfenbau bestimmte Land muß im Herbste wohl bedüngt und zu verschiedenenmalen so tief als möglich mit dem Pfuge umgerissen, oder auch rigolt werden. In der Mitte der Aprils setzt man die Pflanzen 4 bis 5 Fuß auseinander, reihenweise schräg gegen einander über, je vier einen Schuh weit ins Gevierte und zwar so ein, daß jede derselben mit dem letzten Auge einen Zoll tief unter der Erde zu stehen kommt. Wenn sie nachher anfangen zu wachsen, steckt man immer zwischen diesen 4 Pflanzen einen kleinen Stock, um daran die Ranken zu heften, und zieht sogleich, eben wie beim Kohl, die Erde rund herum zu einem kleinen Hügel an. Im ersten und zweiten Jahre, da der Hopfen noch wenig trägt, kann man, ohne diesem zu schaden, zwischen den Reihen das Land, das ohnehin beständig locker und rein gehalten werden muß, mit Blumen- oder Wiesingkohl, Kohlrabi, Sellerie, Porre u. dergl. besetzen. Wenn im dritten Jahre nach dem Verpflanzen der Frühling heran nahet, so muß man alle Hopfenhügel umrühren, die Pflanzen nachsehen, alle überflüßige Schossen bis auf 5 oder 6 wegschneiden und sogleich bei einem jeden Haufen rund herum, entweder vier, oder bei jedweder Pflanze Eine Stange, und zwar dergestalt einstecken, daß sie sich oben kreuzweise durchschneiden, damit sie vor dem Winde desto bequemer zusammen gebunden werden können. Beim nachherigen stärkern Wachsthume der Ranken heftet man an eine jede Stange 3 oder 4 der stärksten Schossen, nach Beiseiteschaffung der übrigen, mit Bast feste, lockre von Zeit zu Zeit den Boden zwischen ihnen mit

der

der Hacke auf und ziehe, etwa von der Mitte des Mays an, von allen Seiten die Erde um die Pflanzen in einen Hügel zusammen. Gegen Michalis, wenn sich in den Zapfen ein gelblicher Mehlstaub zeigt, ist es Zeit, den Hopfen an einem trocknen Tage einige Zoll über der Erde abzuschneiden. Die Zapfen werden sodann abgepflückt, auf einen vor der Nässe gesicherten und luftigen Boden geschüttet und so lange, bis sie trocken sind, oft umgekehrt. Ist der Hopfen nun völlig eingetrocknet, so wird er, entweder in große Tonnen, oder Säcke, so fest als immer möglich, zusammen getreten, eingepackt und an einem trocknen Orte verwahrt. Er kann auf diese Weise verschiedene Jahre länger dauern. Die Stangen setzt man in runde Haufen pyramidenförmig zusammen, oder verwahrt sie vor dem Regen unter einem Obdache. — Im Oktober oder November kann man, ein Jahr ums andere, auf einen jeden Hopfenhaufen eine gute Mistgabel voll Dünger legen, der im Frühlinge, wenn der beste Theil desselben, durch den Regen und Schnee, zu den Wurzeln gedrungen ist, beim Umrühren des Bodens zwischen den Reihen, mit unter die Erde gebracht wird.

Bei dieser Pflege wird der Hopfen, dessen junge Sprossen überdieß im Frühlinge wie Spargel oder auch als Salat gespeiset, und dessen Ranken zur Verfertigung eines groben Leinewands gebraucht werden können, eine reichliche Ausbeute geben.

19 b) Rothe Rübe, rothe Bete, rother Mangold.

Beta vulgaris. ♂.

Es giebt verschiedene Abänderungen von diesem Gewächse, das wegen seines vorzüglich nützlichen Gebrauchs zum Wintersalat entweder allein, oder mit Rapunzel, Sellerie, auch zuweilen mit Sardellen, Kapern u. s. w. vermischt, auf die wohlbesetztesten Tafeln gebracht wird. Die beste Sorte, die man wählen kann, ist die mit breiten, platten, amaranthenfarbnen Rippen und dunkelrothen, oder violetblauen

letblauen Blättern. Denn alle die, die eine hellgrüne Farbe haben, sind schon ausgeartet und haben gemeiniglich harte und unschmackhafte Wurzeln.

Wenn diese Pflanze gut gerathen soll, erfordert sie vor allen Dingen einen tiefen, lockern und nahrhaften Boden; sonst giebt sie nur schlechte Wurzeln, wird faserig und spaltet auf. Der Same wird entweder zu Ende des Aprils, oder mit dem Anfange des Mays ganz dünne reihenweise in kleine Furchen gesäet, oder auch einzeln gesteckt und gehörig mit Erde belegt. Wollte man ihn früher aussäen, so müßte man befürchten, daß die Pflanzen zu zeitig in die Höhe giengen, stärker würden und zu nichts, als zum Viehfutter taugten. — Wenn die Pflanzen das 5te oder 6te Blatt getrieben haben, so muß man sie da, wo sie zu dick stehen, dergestalt verdünnen, daß jede wenigstens Einen Schuh, oder 10 Zoll Raum hat, sich auszubreiten. Hierauf muß man, zur Beförderung ihres Wachsthums, die Erde zwischen ihnen mit der Gärthacke etwas auflockern und bei trocknem Wetter stark begießen, daß das Wasser bis zur Spitze der Wurzel dringt.

Gegen den Winter, etwa zu Ende des Oktobers, werden ihre Wurzeln aufgegraben, von der gröbsten Erde gereinigt und die Blätter bis gegen das Herz weggeschnitten. Man verwahrt sie am besten in einer trocknen dazu gemachten Grube, oder verscharrt sie in einem luftigen Keller im Sande. Gewöhnlich halten sie sich so, bei nicht zu starken Wintern, sehr gut und treiben auch oftmals aus ihrem Herzen zarte Blätter, die wegen ihrer frischen Farbe als etwas Seltenes und Angenehmes mit unter die Wintersalatkräuter gemischt werden können.

Zur Samenziehung sucht man im Frühjahre einige der schönsten Wurzeln, die sich am besten durch den Winter erhalten haben, aus und pflanzt diese an einen abgelegenen, vor dem Winde geschützten Ort, der höchstens bis 11 Uhr die Morgensonne hat, 2 Schuh auseinander. Wenn

der

der reife Same zu gehöriger Zeit abgenommen und gut verwahrt wird, so pflegt er sich 3 bis 4 Jahre zu halten.

Es werden die rothen Rüben auch häufig eingemacht, und so halten sie sich von einem Jahre zum andern. Man nimmt zu diesem Ende, wenn gebacken wird, recht rein gewaschene Wurzeln, legt sie in einen verdeckten und aufs beste zugeklebten Topf, setzt diesen zugleich mit dem Brodte in den Ofen und läßt ihn hier so lange wie das Brod stehen. Alsdann nimmt man ihn heraus, zieht, wenn die Rüben abgekühlt sind, ihnen die Haut ab, schneidet sie, wie gewöhnlich, in dünne Scheibchen, legt sie entweder in eine steinerne Kruke, oder in einen Hafen von Fayance, streut dazwischen ein Mengsel von ganz dünne zerschnittenem Meerrettig, Kümmel, Fenchel, (zusammen genommen halb so viel wie Kümmel,) gießt zuvor aufgekochten und wieder abgekühlten Weineßig, bis das Geschirr voll ist, darüber, verbindet dasselbe, sogut wie möglich, mit Rinderblase, und verwahrt es zum künftigen Gebrauch an einem kühlen, trocknen und vor dem Froste hinlänglich gesichten Orte. —

Von diesem rothen Mangold, oder der rothen Bete ist nach dem Linné nur blos eine Abart:

Der weiße Mangold, Beta vulgaris Cicla; wiewohl auch einige behaupten, daß er von der an den englischen und niederländischen Seeküsten wachsenden Beta maritima L. entstanden sey. — Die Wurzel dieser Pflanze ist dick und holzig, ihre Blätter sind groß, breit, saftig, glänzend und von Farbe zuweilen gelblich, zuweilen ganz grün; die mittlere Rippe pflegt entweder weiß, oder röthlich, dick und breit zu seyn. Der Blüthenstengel ist ästig, hohl, gestreift, und 3 bis 4 Schuh hoch; die Blüthe wächst in langen Aehren, die Blumen bestehen aus vielen, mit gelblichen Spitzen versehenen Staubfäden; die Samenkörner haben beinahe die Größe einer Erbse, sind ungleich rund und hart. — Man säet den weißen Mangold, wenn man ihn frühe haben will, im Frühjahre auf ein offenes Mistbeet

von

von mäßiger Wärme, und versetzt die jungen Pflanzen, die in kurzer Zeit heran zu wachsen pflegen, reihenweise auf allen Seiten 8 bis 10 Zoll weit auseinander in einen fetten und lockern Boden. Bei guter Witterung werden ihre Blätter, die häufig unter andere Kräuter gemischt werden und ihnen einen süßen Geschmack geben, gegen den Maymonat zum Schneiden schon brauchbar seyn. Man schneidet sie, so lange die Wurzeln noch jung und schwach sind, um ihr besseres Wachsthum zu befördern, kurz bei der Erde ab; und man wird finden, daß sie, besonders wenn sie in einem guten Boden stehen, um so stärker wachsen, je häufiger sie beschnitten werden. Wenn man in der Folge andere und bessere Kräuter zum Gebrauch für die Küche hat, so geben die starken und dicken Blätter des Mangolds zwei bis drei Monate hindurch ein vortreffliches Futter für Vieh, weshalb ganze Felder damit vortheilhaft besäet werden könnten.

Um Samen zu gewinnen, läßt man einige vorzüglich gute alte Stauden beim Umgraben des Landes da, wo sie gewachsen sind, stehen, und befestigt diese, weil sie gemeiniglich sehr hoch wachsen und vom Winde leicht zerbrochen, oder umgewehet werden können, an starken und langen Pfählen. Wenn der Saame seine Farbe ändert, grau, oder etwas braun wird, so schneidet man die Stengel an der Erde ab, hängt sie, um den Samen nachreifen zu lassen, im Trocknen unter dem Dache auf; klopft den Samen aus, reinigt ihn und verwahrt ihn an einem sichern Orte. Gewöhnlich hält er sich verschiedene Jahre.

Es ist nach der obigen Vorschrift immer besser, den Samen frühzeitig in ein offenes Mistbeet zu säen und dann die Pflanzen zu versetzen. Man könnte ihn auch zwar, wie die meisten zur Erleichterung der Arbeit thun, reihenweise in kleine Furchen ins Land säen, oder ihn über das ganze Beet ausstreuen und unterharken; die Pflanzen würden aber alsdann zu spät, erst zu der Zeit brauchbar werden, da man schon mehrere und bessere Gewächse hat; und überdieß nicht

genug

genug verdünnet werden können, nicht Raum genug zum Wachsen haben, und auf die Weise nur schlechte Stauden machen.

Doldentragende oder Schirmblumen.

20. Gelbe Wurzel; gelbe Möhre.
Daucus Carota. ♂.

Alle Abarten dieses Gewächses, deren es viele giebt, haben starke, gerade, fleischige, entweder am Ende zugespitzte, oder stumpfe, strohgelbe, oder röthliche Wurzeln von einem süßen Geschmacke; und glänzende dunkelgrüne Blätter, die unten runde und oben vertiefte Aederchen und eine Menge kleiner weißer Härchen haben. Zwischen den Blättern schießt im 2ten Jahre nach der Aussaat ein runder, ästiger, ziemlich hoher Stengel hervor, an dessen vielen kleinen Zweigen die Blumenbüschel doldenförmig wachsen. Der längliche Same ist rund umher mit Haaren besetzt und duftet einen starken aromatischen Geruch aus.

Die vornehmsten Sorten, die in unsern Küchengärten gezogen werden, sind: die lange röthliche gelbe Wurzel, die Karotte und die sogenannte Hoornische Wurzel (von der Stadt Hoorn in Holland, wo sie häufig gebaut wird). Um von den beiden letztern Arten beständig schöne und gute Wurzeln zu ziehen, muß man den Samen entweder oft verwechseln und sich aus der Fremde neuen kommen lassen, oder mit ihrem Anbaue sehr sorgfältig und vorsichtig zu Werke gehen, weil sie sonst gerne ausarten wollen. — Wenn man nach jungen Wurzeln beständig lüstern ist, muß man den Samen zu drei oder vier verschiedenen Malen aussäen, damit, wenn die auf dem Mistbeete gezogenen verbraucht sind, immer die eine Aussaat der andern folge.

Alle Arten lieben einen lockern, tiefen, frischen und ungedüngten Boden. Daher muß man diejenigen Felder, wo man sie zu ziehen denkt, allemal das Jahr vorher,

ehe

ehe sie besäet werden, bedüngen. Denn wenn den Pflanzen das Mindeste im Wege steht, so wachsen sie nicht allein zaserig, werden zackig und treiben Seitenwurzeln, sondern sie werden auch in einem frisch gedüngten Boden gewöhnlich gerne rostig und voller Maden. — Ehe man den Samen ausstreuet, ist es nicht überflüßig, ihn zwischen den Händen wohl zu zerreiben, weil er sonst wegen der vielen Härchen an einander hängt und sich schwer ausstreuen läßt. Die erste Aussaat kann man im März bei stillem Wetter vornehmen und von Monat zu Monat mit dem Säen fortfahren. Gleich nach dem Ausstreuen muß der Same untergeharkt werden. — Wenn die Pflanzen hervorgekommen, und etwas gewachsen sind, so ist das öftere Gäten und, wenn sie zu dicht stehen, die Verdünnung nöthig; doch kommt's hier darauf an, wozu man sie brauchen will; sollen sie jung verbraucht werden, so müssen sie bis auf 4 oder 5; sollen sie völlig auswachsen, auf allen Seiten wenigstens bis auf 7 oder 8 Zoll verdünnt werden. Denn je mehr Platz sie haben, desto dicker und stärker werden die Wurzeln.

Will man die gelben Wurzeln in einer seltenen Jahrszeit, oder ganz früh haben, so müssen sie mit andern Sachen auf dem Mistbeete getrieben werden. Man wählt dazu am besten die Karotten, weil diese in Ansehung des süßen Geschmacks von vorzüglicher Güte sind. — Die erste Aussaat kann in der Mitte des August auf einem alten abgeräumten und hinlänglich mit frischer Erde angefüllten Melonenbeete vorgenommen werden. Wenn man die Pflanzen, sobald sie das krause Blatt machen, sorgfältig im frischen Wachsthume zu erhalten sucht, werden sie bald genug heran wachsen, und man kann sich ihrer, wenn sie durchs Bedecken gehörig in Acht genommen werden, so lange bis man im Frühlinge neue hat, weil sie bis dahin ihre grünen Blätter behalten, den Winter über bedienen. — Um ganz früh gelbe Wurzeln zu haben, bereitet man die Beete mit dem Anfange des Jahres; es früher zu thun, wäre nicht

rathsam,

rathsam, weil die Pflanzen zur Zeit, wenn sie das krause Blatt treiben, Luft und Sonnenwärme erfordern, die man ihnen gewöhnlich doch nicht früher, als mit dem Anfange des Februar geben kann. — Ist eine Menge junger Wurzeln erforderlich, so kann man die Aussaat im Februar nochmals wiederholen. Damit sie frisch wachsen, muß man den Pflanzen, bis sie das 3te und 4te krause Blatt gemacht haben, anhaltende Wärme und dabei den Zugang der Luft verschaffen. Sie wollen auch, weil sie tief in der Erde wurzeln, hinreichend frische und leichte Erde haben. Zur letztern Aussaat kann man schon Papierfenster gebrauchen und auch diese, wenn sie schon etwas erwachsen sind, ganz wegnehmen; nur darf man nicht versäumen, anfänglich die Beete noch des Nachts mit Matten zu bedecken, bis man sie endlich, sobald es sich thun läßt, der freien Luft völlig aussetzt. Durch den freien Zugang derselben werden die Wurzeln viel geschwinder stark und kräftig, als wenn man sie beständig eingeschlossen hält. Es ist dieß auch deswegen gut, damit man nicht veranlaßt wird, die Pflanzen, die ohne den Zugang der freien Luft leicht welk werden, zu stark zu begießen und gleichsam zu überschwemmen, wodurch das Herz der Pflanzen entblößt, und die Wurzeln nur grün, zähe und unschmackhaft werden. — Um von den Beeten mehr, als Eine Aernte zu erlangen, kann man auch, ohne daß das eine dem andern schadet, einige Salad- und Radiskörner zwischen die Wurzeln streuen. — Soviel von dem künstlichen Treiben der gelben Wurzeln.

Wünscht man, die gelben Wurzeln den Winter über und bis in den Sommer hinein gut zu erhalten, so muß man ihnen, und zwar besonders denen, die man bis gegen den Sommen aufheben will, nachdem sie im Oktober, wenn das Kraut welk und gelb wird, sind aufgegraben worden, niemals den Kopf und das Herz der Blätter, sondern nur alle äußersten Blätter bis aufs Herz abnehmen und, wenn sie etwas abgetrocknet sind, sie im Sande an einem

Bayerische Staatsbibliothek München

nem trocknen Orte bis im März vor dem Froste verwahren. Alsdann nimmt man sie wieder heraus, schneidet ihnen das Herz weg und gräbt sie an einem kühlen, trocknen und schattigen Orte so tief ein, daß Luft und Sonne sie nicht treffen können. Auf solche Weise können sie sich nicht allein bis zur Zeit, da man andere hat, gut erhalten, sondern man kann sie sogar statt der neuen essen. — Den übrigen, die man von Zeit zu Zeit, so wie man sie nöthig hat, wegnimmt, kann man das Herz der Blätter gleich abnehmen und sie dann im Sande verwahren.

Wo diese Wurzeln in Menge gezogen werden, gibt der Abfall von ihnen ein gutes Futter fürs Vieh; besonders sind die kleinen Wurzeln, kurz gemacht und unter etwas Haber gemischt, ein schönes Gänsefutter. Wenn sie klein gestampft und unters kurze Futter gemengt, in Ermangelung besserer Dinge, den Kühen vorgeworfen werden, pflegen sie darnach gute Milch und Butter zu geben.

Zur Samenerziehung liefet man im Herbste, wenn sie aufgegraben werden, von jeder Sorte die geradesten und schönsten Wurzeln aus, nimmt ihnen nicht das Herz, sondern nur die Nebenblätter ab und verwahrt sie, gleich den andern, in einer Grube bis zum Frühlinge, da man sie denn, etwa im März, heraus nimmt und jede Sorte für sich, an einem auf 100 Schritte von einander entfernten Orte — zumal die Karotten und Hoornischen Wurzeln, die ohnehin leicht zur gemeinen Sorte ausarten, — reihenweise in einen leichten und tiefen Boden, auf allen Seiten Einen Fuß weit auseinander setzt. Im April fangen sie, wenn der Boden zwischen ihnen beständig locker und rein gehalten wird, schon an, ihre Blüthenstengel zu treiben; in der Folge muß man ihnen, damit sie nicht auf der Erde liegen, Latten und Stäbe geben. Im August pflegt der Same reif zu werden. Man sammelt ihn dann ab, legt ihn einige Tage zum Abtrocknen und Ausdünsten, auf einem Tuche ausgebreitet, an die Sonne, säubert ihn vom Unrathe, und verwahrt ihn.

ihn. Er pflegt sich zwar, wenn er gut aufgehoben wird, 2 bis 3 Jahre zu halten; allein je älter er wird, desto sparsamer läuft er auf, und immer verdient der frische Saame den Vorzug. —

Außer dem mannichfaltigen Nutzen, den, wie bekannt und wie auch schon erwähnt ist, die gelben Wurzeln in der Haushaltung schaffen, lassen sie sich auch dazu brauchen, Syrup aus ihnen zu ziehen. Die Art, wie man dabei verfährt, ist folgende: Man nimmt die besten und größten Wurzeln — die lange röthliche Art ist dazu die vorzüglichste — schabt sie ganz rein, wirft sie in einen Kessel mit kochendem Wasser, und läßt sie meist gar, aber nicht zu weich kochen, nimmt sie heraus und läßt sie kalt werden. Alsdenn werden sie über einem Zuber, oder einem andern reinen Geschirr auf dem Reibeisen klein gerieben. Das Geriebene wird durch einen leinen Beutel gepreßt und das Durchgepreßte entweder abermals durch reine Leinwand, oder durch ein Haarsieb gegossen. Dieses Durchseihen kann man, um den Saft zu reinigen, ein oder zweimal wiederholen; der Saft wird hierauf zum Kochen in einem Kessel übers Feuer gesetzt, während des Kochens, so lange er flüßig ist, fleißig abgeschäumt und beständig umgerührt. So wie derselbe einzukochen anfängt, braucht man nur mäßiges, am besten gutes Kohlenfeuer unter dem Kessel zu halten, und fährt so lange, bis der Syrup seine Konsistenz hat, mit dem Umrühren fort. Zuletzt füllt man denselben in steinerne Kruken und verwahrt ihn zum Gebrauche entweder statt des Zuckers, oder des Honigs.

21. Erdkastanie. Bunium Bulbocastanum. 24.

Die Wurzeln dieser Pflanze sind knollig; die Blüthenstengel, die doldenförmige Blumen tragen, sind 2 bis 3 Schuh hoch; die Samenkörner sind zuweilen gestreift, auf der einen Seite platt und auf der andern erhaben.

Es wächst diese Pflanze sowohl auf dem Felde unter dem Korn, als auch in einigen Wäldern in verschiedenen Gegenden Deutschlands sehr häufig wild. Ihre wohlschmeckende, knollige Wurzel wird sowohl roh, als gekocht gegessen, und für gesund und nahrhaft gehalten. — Sie läßt sich aus dem Samen ziehen. Diesen kann man gleich, wenn er reif geworden ist, — später gesäet, würde er nicht gut aufkommen, — in Furchen, die 6 bis 8 Zoll von einander entfernt sind, in einen fetten und lockern Boden, da, wo die Pflanzen bleiben sollen, ausstreuen und mit derselben Erde gehörig bedecken. Die Pflanzen, die im folgenden Frühlinge bald zum Vorschein kommen, werden fleißig vom Unkraute gereinigt, und da, wo sie zu dick stehen, dünne gemacht. Sie lassen sich nicht wie andere Pflanzen versetzen. Wenn man den Boden dann und wann zwischen den Reihen, besonders im Vorsommer, auflockert, so werden die Wurzeln, ohne weitere Wartung, wohl wachsen. Im folgenden Herbste pflegt man sie aufzugraben und an einem sichern Orte zu verwahren. Zwar schadet ihnen die Kälte, so lange man in die Erde kommen kann, nichts. Allein sobald sie im Frühlinge wieder anfangen neue Schossen zu treiben, so werden die Wurzeln zähe und zum Essen untauglich. — Im Monat Julius, wenn die Blätter abfallen wollen, ist gewöhnlich der Same reif; und alsdenn kann man auch schon anfangen, die Wurzeln zum Gebrauche aufzugraben und einzusammeln.

22. Seefenchel. Crithmum maritimum. 24.

Obgleich diese schöne, immer grüne Pflanze, mit lanzettförmigen, dickfleischigen Blättern bei uns gemeiniglich nur von Blumenfreunden, sowohl wegen ihres besondern Ansehns, als wegen ihres angenehmen Geruchs gezogen zu werden pflegt; so verdient sie doch auch in dem Küchengarten einen Platz, weil ihre jungen Zweige und vornehmlich

lich ihre saftigen Blätter unter die Saladkräuter genommen' oder auch zum Einnehmen gebraucht werden können.

Die Blumen dieser Staude kommen, obzwar sie eine europäische Pflanze ist, doch bei uns nur selten zum Vorscheine. Sie läßt sich leicht durch Steckreiser vermehren. Wenn man diese im Juny oder July in Töpfe setzt, die mit leichter Erde angefüllt sind, so lange bis sie zu wachsen anfangen, im Schatten hält und bei trockenem Wetter, so oft es nöthig ist, mit Wasser erfrischt; so werden sie, innerhalb 5 oder 6 Wochen, schon so viele und starke Wurzeln treiben, daß man sie dahin, wo sie bleiben sollen, versetzen kann. — In einer warmen Lage, an einem im Schutz gelegenen und trocknen Orte halten sie unsere gewöhnlichen Winter im Freien zwar aus; allein der mehrern Sicherheit halben muß man doch lieber beständig ein paar Pflanzen den Winter über in Töpfen halten und sie vor der strengen Kälte beschützen.

23. Liebstöckel. Ligusticum Levisticum. 24.

Der Geruch dieser in gebürgigten Gegenden Italiens und Frankreichs wachsenden Pflanze ist überaus streng, aber den meisten Personen sehr unangenehm; aus ihren dicken, holzigen und starkriechenden Wurzeln schießen hohe daumensdicke Stengel mit verschiedenen Nebenzweigen hervor; die Blätter sind am Rande wie am Eppig eingeschnitten; auf jede der fünfblättrigen, doldenförmigen wachsenden Blumen folgen zwei längliche, etwas erhabene Samenkörner. — Es kann dieß Gewächs, das eigentlich nicht sowohl für die Küche, als vielmehr zum officinellen und ökonomischen Gebrauche in den Gärten gezogen wird, leicht durch den Samen vermehrt werden. Man säet diesen im Herbste, gleich wenn er reif geworden ist, in einen etwas feuchten und fetten Boden, und harkt ihn Einen Zoll tief unter. Im folgenden Frühlinge werden dann die jungen Pflanzen hervorkommen, die vom Unkraut müssen rein gehalten, wo sie zu dicht

dicht stehen, verdünnt, und wenn sie etwas herangewachsen sind, anderswo in einen ähnlichen Boden, wenigstens 2 Fuß weit aus einander versetzt, und bis sie angewachsen sind, dann und wann begossen werden. Sie pflegen alsdann außerordentlich stark zu wachsen und im zweiten Jahre nach der Aussaat reifen Samen zu bringen. — Die Wurzeln des Liebstöckels dauern verschiedene Jahre; ja sie sind oftmals an dem Orte, wo sie einmal gestanden haben, nicht leicht zu vertilgen, zumal da er sich auch jedes Jahr selbst zu besamen pflegt.

24. Angelike. Angelica Archangelica. ♂.

Dieses von einigen auch Brustwurzel, Engelwurz genannte Gewächs, das auf Wiesen, an Bächen und Wassergräben, hauptsächlich im nördlichen Europa, anzutreffen ist, wird wegen seiner nutzbaren Wurzeln und Samenkörner, die man für erweichend, schweißtreibend und zertheilend hält, nicht blos in der Officin, sondern auch in der Haushaltung sehr häufig angezogen und in einigen Gegenden sogar mit seinem Verkauf ein starkes Gewerbe getrieben. Hauptsächlich werden seine zarten Schossen, um sie mit Zucker zu überziehen, im Frühlinge gesucht. — Es treibt 5 bis 6 Schuh hohe, hohle und ästige, mit großen, tief zerschnittenen und geflügelten Blättern besetzte Stengel; seine Blumenbüschel wachsen doldenförmig oben am Gipfel der Zweige; seine kleinen Blumen bestehen aus 5 eingekrümmten Blättern; jede derselben bringt zwei eyrunde Samenkörner, die auf der einen Seite flach, gerändet, auf der andern erhaben und mit drei Streifen gezeichnet sind. —

Am besten wird diese Pflanze durch den Samen vermehrt, der im Herbste, gleich nach seiner Reife, in einen etwas feuchten und fetten Boden in kleinen Furchen gesäet und gehörig bedeckt wird. Wollte man den Samen bis zum Frühjahre aufheben und ihn denn erst säen, so würde er gar nicht, oder unter hundert Körnern kaum

eins

eins aufgehen. Wenn die Pflanzen etwas heran wachsen, darf man nicht säumen, da, wo sie zu dick stehen, sie zu verdünnen. — Haben sie eine Höhe von 6 Zoll erreicht, so müssen sie in ein fettes und etwas feuchtes Erdreich reihenweise auf allen Seiten 2 Fuß auseinander versetzt und, bei trockner Witterung, bis sie angewachsen sind, oft begossen werden. Sie werden dann, zumal wenn man den Boden zwischen ihnen beständig locker und rein hält, sehr stark wachsen.

Da aber die Pflanzen im 2ten Jahre nach der Aussaat gewöhnlich in die Höhe schießen und Samen tragen, so muß man ihnen, damit ihre Wurzeln stark und groß werden, (als worin ihr vorzüglichster Werth besteht) sobald wie sie zu treiben anfangen, ihre Schossen nahe vor der Staude abschneiden und die Pflanzen gleich wieder wie im ersten Jahre behandeln, weil sonst, wenn man sie in die Höhe treiben und Samen tragen ließe, die Wurzeln mit der Staude verderben würden. — Gibt man aber darauf zur rechten Zeit Achtung, so kann man sie viele Jahre erhalten; sie werden alsdenn ungemein zunehmen, und sehr große und starke Wurzeln bringen. Im 3ten oder 4ten Jahre nimmt man sie endlich heraus und trocknet sie im Schatten.

25. Zuckerwurzel. Sium Sisarum. 24

Die süß schmeckenden Wurzeln dieser ursprünglich in China wohnenden Pflanze wachsen klumpenweise, sind weiß, 5 bis 6 Zoll lang, fingersdick und mit lauter kleinen Fasern versehen. Gleich im ersten Jahre schießen aus diesen 2 bis 3 Fuß hohe, ästige, gestreifte mit Mark angefüllte Stengel hervor. Die Blätter sind länglich-spitzig, am Rande etwas gezackt, glänzend grün, in 3 oder 5 Theile getheilt, und in Hinsicht des Geruchs den Pastinakblättern ähnlich. Die doldenförmig wachsenden Blumen bestehen aus verschiedenen eingebogen-herzförmigen Blättern; die Frucht ist ey-

rund-gestreift, klein und in zwei Samen theilbar, die auf einer Seite erhaben und auf der andern flach sind.

Es läßt sich diese Pflanze, (die, obgleich ihre Wurzeln für gesund und nahrhaft gehalten werden, doch eben nicht häufig in den Gärten gefunden wird,) theils durch den Samen, theils durch die Wurzelkeime vermehren. Doch ist die erste Art der Fortpflanzung aus dem Samen die vorzüglichste, weil die aus dem Samen gezogenen Wurzeln viel zarter und größer werden, als die man aus den Keimen zieht. Nur muß der Same entweder im Herbste, gleich wenn er reif geworden ist, oder auch im Anfange des Frühlings, sobald man in die Erde kommen kann, gesäet werden, und zwar in einen fetten, feuchten und lockern Boden. Wollte man ihn später säen, würde er gar nicht aufkommen, da er, auch frisch gesäet, nicht allemal gut und überall aufgeht. Man streut ihn reihenweise in kleine Furchen, die 6 Zoll von einander entfernt sind, und bedeckt ihn ganz eben mit derselben fetten und lockern Erde. Ist die Witterung günstig, so pflegen die Pflanzen im April schon hervor zu kommen. So lange sie noch klein sind, muß man sie öfters vom Unkraute reinigen; falls sie zu dick stehen sollten, verdünnen und den Boden zwischen ihnen von Zeit zu Zeit auflockern, weil sonst das Ungeziefer, das nach den zarten Pflanzen sehr begierig ist, ihnen großen Schaden thun würde. Daß die Pflanzen im ersten Sommer nach der Aussaat Samen tragen, schadet den Wurzeln nichts; sie sind deswegen doch eben so gut, als wenn sie keine Samenstengel getrieben hätten.

Will man dieß Gewächs auf andere Weise, durch Keime, ziehen, so muß man von den Wurzeln, die im Winter verbraucht werden, die Köpfe bis zum Frühlinge aufheben. Alsdenn löset man die daran befindlichen Keime ganz ab; theilt sie in kleine Pflanzen; setzt sie eben wie die aus dem Samen gezogenen, reihenweise in kleine, auf allen Seiten 6 Zoll auseinander stehende Furchen; begießt sie bei

trocknem

trocknem Wetter, so lange bis sie von neuem anfangen zu treiben, dann und wann ein wenig, und hält sie vom Unkraut rein. Hernach muß man, um ihren stärkeren Wachsthum zu befördern, die an beiden Seiten der Furchen liegende Erde wieder zu den Stauden heran ziehen, so daß von der ganzen Pflanze nichts mehr, als das Auge zu sehen ist. Auf diese Weise werden sie nicht allein gut anschlagen, sondern die Wurzeln werden auch desto besser wachsen. — Gegen den Winter pflegt man, ob ihnen gleich die Kälte nicht viel schadet, doch lieber die stärksten Wurzeln aufzugraben und an einem sichern Orte zu verwahren.

Zur Samenziehung sind die aus dem Samen gezogenen Pflanzen die besten, weil der Same von den durch Keime fortgepflanzten nur selten aufgeht.

26. Koriander. Coriandrum sativum. ☉.

Die ganze Pflanze, besonders aber die frischen Samenkörner derselben, haben einen sehr starken, den meisten Personen widrigen Geruch, der, wie man meint, die Wandläuse und Maulwürfe vertreiben soll. Ihre Wurzel ist dünne und faserig; der einfache, 16 bis 18 Zoll hohe Stengel ist platt, cylindrisch und markig; die untern Blätter sind rundlich-breit, ausgezackt, die obern hingegen sind in fünf Theile zerschnitten. Die Blüthen wachsen schirmförmig, haben ungleiche, herzförmige Blätter; die kugelrunde Frucht ist in zwei Stücke oder Körner theilbar. Und eben um dieser Samenkörner willen, die häufig statt Anis gebraucht, oder damit vermischt, mit Zucker überzogen, unter das Bier, um ihm einen guten Geschmack zu geben, und unter den Brantewein, um diesen den üblen Geruch zu benehmen, gethan, unter das Brod, so wie unter andere Speisen gemengt, auch zur Verfertigung eines Liqueurs, Korianderwasser genannt, genutzt werden, pflegt man sie in den Gärten anzuziehen.

Es wächst diese jährige Pflanze, deren eigentliches Vaterland Italien ist, fast in jedem, gut bearbeiteten Grunde und Bode. In verschiedenen Gegenden, wo sie stark gezogen wird, streut man den Samen, um eine doppelte Aernte zu erlangen, unter die gelben Wurzeln. Rathsamer ist es aber, ihn im Herbste oder im Frühlinge allein, und zwar so dünne zu säen, daß jede Pflanze wenigstens 5 bis 6 Zoll nach allen Seiten Raum hat, sich gehörig auszubreiten. Sie werden alsdann, zumal bei gehöriger Reinhaltung vom Unkraute, weit stärker wachsen und vielmehr Samen bringen. In einem Sommer, wo sich viele Gewitter ereignen, sollen sie, nach der Behauptung einiger Gärtner, nicht so gut gedeihen, als in einem andern, weil die häufigen Blitze, wie sie meinen, den Blüthen schädlich sind und die Aernte verderben. Fängt der Same an zu reifen, so muß er, weil er überaus leicht ausfällt, sehr sorgfältig, am besten des Morgens früh beim Thau, eingesammelt, auf großen Tüchern ausgebreitet und in denselben ausgeklopft werden.

27. Kerbel. Scandix.

Gewöhnlich werden in den Gärten zwei Arten des Kerbels gezogen, nämlich:

1. der gemeine Kerbel, Scandix Cerefolium. ☉. Diese im südlichen Europa zu Hause gehörende, eben so nutzbare, als gesunde Pflanze hat stark gekerbte Blätter von einem nicht unangenehmen Geruche und einem aromatischen Geschmacke, welche auf kurzen, ein wenig rauhen Stielen stehen; zwischen ihnen schießt ein gegen 2 Fuß hoher, cylindrischer und hohlgestreifter Blüthenstengel mit weit von einander abstehenden Knoten hervor; die kleinen Blumen stehen schirmförmig; die lange, pfriemenförmige Frucht ist in zwei Stücke theilbar, die auf der einen Seite erhaben und gestreift, und auf der andern flach sind.

Zu allen Vorzügen dieser Pflanze kommt auch noch der, daß sie keine besondere Wartung erfordert. Sie wächst fast in jedem Erdreiche, und man kann ihren Samen, wo man am besten Raum dazu hat, hinstreuen. Um aber den Kerbel beständig zart zu haben, muß man den, den man im Frühlinge nutzen will, im August, und den, der im Sommer gebraucht werden soll, weil er sehr leicht in Samen geht, vom März an säen, und so von Monat zu Monat bis zum July mit der Aussaat fortfahren. In den heißesten Monaten kann man ihm, damit er nicht so leicht hart wird, eine etwas schattige Lage geben. — Weil die im August gesäeten Pflanzen gemeiglich den besten Samen liefern, so muß man von diesen einige unberührt stehen und in die Höhe schießen lassen. Wenn die Samenkörner anfangen schwarz zu werden, so schneidet man die Stauden entweder bei der Erde ab, oder zieht sie ganz heraus; läßt sie einige Tage, damit der Samen recht trocken wird, auf einem groben Tuche an der Sonne ausgebreitet liegen; klopft den Samen aus; reinigt und verwahrt ihn zum künftigen Gebrauche.

2. Der spanische Kerbel, Scandix ordorata, auch Myrrhenkerbel genannt, mit eckigen, gefurchten Samenkörnern, der ursprünglich in Italien, itzt aber auch in unsern Gegenden, bei den Gärten nicht selten wild wächst. Von Gemüseliebhabern wird er unter die feinen Saladkräuter, auch unter den grünen Kohl gemischt; seine Wurzeln, wie auch sein Kraut, werden zuweilen in Suppen und Brühen, um ihnen einen angenehmen Geschmack zu geben, gekocht; in manchen Fällen vertritt er bequem die Stelle des gemeinen Kerbels; im Frühjahre giebt er auch ein nahrhaftes Viehfutter ab. Hauptsächlich und am meisten aber wird er in den Apotheken gebraucht. — Der spanische Kerbel verlangt eben so wenig, wie der gemeine, eine besondere Wartung. Der Same wird sogleich, wenn

wenn er reif geworden ist, im August oder September an einem abgelegenen Orte in einen guten Boden reihenweise in Furchen, und zwar, weil die Stauden mit der Zeit sehr groß und ansehnlich werden, nur ganz dünne ausgestreut und gehörig bedeckt. Wollte man ihn erst im Frühlinge säen, so würden im ersten Jahre sicher keine Pflanzen zum Vorschein kommen. Im Herbste gesäet, werden sie sich aber schon im folgenden Frühjahre zeigen, und wenn sie nur rein gehalten und die Erde zuweilen zwischen ihnen aufgelockert wird, ohne weitere Mühe leicht fort wachsen. Wo er einmal gesäet ist, pflegt er sich selbst so stark zu besamen, daß man sich nicht weiter um ihn zu bekümmern braucht.

28. Garten-Pastinake. Pastinaca sativa. 24.

Die Wurzeln dieser auf Ruinen und Triften in Europa wachsenden Pflanze, die in unsern Gegenden vom gemeinen Manne gewöhnlich **Mohrwurzeln** genannt werden, und um deretwillen sie in den Gärten angebauet wird, sind gewöhnlich lang, gerade, stark und fleischig, von weißer Farbe und einem süßlichen Geruche; die Blätter sind wie am Eppig tief zerschnitten, einfach gefiedert, am Rande ausgezackt, und wachsen auf langen, etwas hohlen, theils glänzend grünen und theils röthlichen platten Stielen. Im 2ten Jahre nach der Aussaat schießt zwischen ihnen ein 4 bis 5 Fuß hoher Blüthenstengel hervor, der schirmförmig wachsende, fünfblättrige, eingerollte Blümchen trägt. Die Frucht ist etwas flach, ovalrund und in zwei Körner theilbar, die mit einem Rande eingefaßt sind.

Wenn die Wurzeln gut gerathen sollen, muß man den Samen im Frühlinge bei stillem Wetter in einen lockern, ein oder zwei Jahr vorher gedüngten Boden ganz dünn säen und unterharken. In einem schweren, nassen, oder frischgedüngten Lande würden sie nur viele Seitenwurzeln treiben und rostig werden. — Die jungen Pflanzen müssen um

so

so sorgfältiger vom Unkraute gereinigt werden, je langsamer sie Anfangs zu wachsen pflegen. So wie sie stärker werden, muß man sie dergestalt durchs Verziehen verdünnen, daß jede wenigstens auf allen Seiten 8 bis 10 Zoll Raum hat, sich auszubreiten. Auch darf man nicht versäumen, die Erde zwischen ihnen zuweilen mit der Gäthacke aufzulockern. Auf diese Weise werden sie, wenn sie erst einmal den Boden mit ihren Blättern bedeckt haben, ohne fernere Pflege fortwachsen. — Fangen im Herbste ihre Blätter an, gelb und welk zu werden, so ist es Zeit, einen Theil der Wurzeln aufzugraben. Einen andern Theil kann man, weil sie weder Frost noch Kälte scheuen, im Lande stehen lassen, doch nicht länger, als bis gegen das Ende des Februars, damit sie nicht von neuem zu treiben beginnen.

Man verwahrt sie auf eben dieselbe Weise wie die gelben Wurzeln. Sobald sie anfangen in die Höhe zu schießen, sind sie zum Gebrauche untauglich.

Klein gestampft und unters kurze Futter gemengt, giebt die Pastinakwurzel für Schweine und milchgebende Kühe ein besseres Futter ab, als die meisten andern wurzelartigen Gewächse; und verdient schon in dieser Rücksicht in Menge angebauet zu werden.

Zur Samenziehung sucht man, wenn die letzten Wurzeln aufgegraben werden, die schönsten aus; versetzt sie sogleich dahin, wo sie bleiben sollen, nämlich an einen vor strengen Winden verwahrten Ort 2 Fuß auseinander; lockert, damit sie vollkommnern und mehrern Samen bringen, die Erde zwischen ihnen zuweilen auf; reinigt sie gehörig vom Unkraute; begießt sie bei trocknem Wetter oft und stark, und bindet sie, damit sie bei ihrem starken Wachsthume vom Winde nicht umgerissen werden, an starken Pfählen und Latten fest. So gewartet, werden sie gemeiniglich in unserm Lande mit dem Ausgange des Augustmonats reifen Samen bringen. Sobald man reife Samenbüschel gewahr wird, schneidet man sie nach und nach ab;

breitet

breitet sie, damit der Same nachreifen und trocken werden kann, zwei bis drei Tage auf einem Tuche an der Sonne aus, klopft ihn aus, reinigt ihn und verwahrt ihn bis zum Frühlinge. Länger, als Ein Jahr pflegt er nicht brauchbar zu bleiben.

29. Dill. Anethum graveolens. ☉.

Der Dill ist ein jähriges, in Spanien wohnendes Gewächs, mit dünnen, faserigen Wurzeln, mit fenchelähnlichen Blättern, schirmförmig wachsenden großen Blumenbüscheln, und mit eyrunden glatten, gestreiften und mit einer Einfassung versehenen Samenkörnern.

Für die Küche ist er von nicht unbeträchtlichem Nutzen. Bekanntlich werden die um den Blüthenstengel sitzenden, zerspaltenen kleinen Blätter zum Komstkohl und andern Sauerkraute, so wie die unreifen Samenbüschel nebst den noch grünen Stengeln, zum Einmachen der Gurken und anderen säuerlichen Sachen häufig gebraucht. — In den Apotheken wird aus dem Dill ein Wasser und ein Oel destillirt, das in verschiedenen Krankheiten sehr heilsam ist. Er kann sehr leicht aus dem Samen gezogen werden. Man streuet diesen im Frühlinge, oder noch sichrer im Herbste, in einen leichten nnd fetten Boden, wo sich die Pflanzen, wenn sie nur den erforderlichen Raum haben, in kurzer Zeit ungemein stark ausbreiten werden. Wegen seines schnellen Wachsthums säet man ihn auch wohl unter die Zwiebeln, Pastinak- und gelben Wurzeln; schneidet die Stauden, die man zum Einmachen brauchen will, bald ab und läßt die wenigen, die Samen tragen sollen, bis zur Zeit der Reife unberührt stehen, da man sie alsdenn herauszieht und zum Trocknen auf einem Tuche an der Sonne ausbreitet. — Hat man ihn erst einmal im Garten, so pflegt er, ohne sorgfältig gesäet zu werden, oft häufiger, als man es wünscht, hervorzukommen.

30. Fenchel. Anethum Foeniculum. ♂.

Der gemeine Fenchel, mit dessen Samen in verschiedenen Gegenden ein starker Verkehr getrieben wird, gehört eigentlich in Frankreich zu Hause, dauert zwei und, wenn man die Blüthenstengel zu rechter Zeit abbreicht, mehrere Jahre und hat lange, fleischige Wurzeln, gerade, hohlgestreifte, knotige, glänzendgrüne, oft 3 bis 4 Fuß hohe Stengel, deren Wipfel sich in viele kleine Aeste vertheilen; zusammengesetzte dunkelgrüne, in lauter schmale runde Streifen zerspaltene und gestielte Blätter; schirmförmige große Blüthenbüschel und fünfblättrige Blümchen von gelber Farbe, die eben so süß und angenehm riechen, als der Same und die ganze Pflanze wohlschmeckend ist.

Man säet den Fenchelsamen im Frühlinge zu Ende des Aprils in lockere und fette Erde, am besten ganz dünne reihenweise in kleinen Furchen, die 5 bis 6 Zoll von einander entfernt sind. Wenn die Pflanzen zum Versetzen groß genug sind, müssen sie bei feuchter Witterung, oder kurz nach einem Regen, in einen guten Boden, in tief gepflügtes, oder gut gegrabnes Land reihenweise, auf allen Seiten 6 Zoll weit auseinander verpflanzt, nöthigen Falls, bis sie zu Kräften gekommen sind, begossen und beständig rein gehalten werden. Hernach, wenn sie etwas gewachsen sind, wird die an den Furchen liegende Erde zu beiden Seiten um die Pflanzen herum angezogen, damit sie weniger in Gefahr stehen, von der Kälte Schaden zu leiden. — Den Rest der Pflanzen, der nach dem Versetzen übrig geblieben ist, kann man im Fall der Noth gegen den Winter, um sie vor der strengen Kälte zu schützen, mit den Wurzeln unbeschädigt ausheben und sie im Keller in trockenen Sande, oder an einem andern trockenen Orte in einer Grube verwahren, damit man im Frühlinge die durch den Winterfrost in den Reihen entstandenen Lücken mit diesen wiederum ausfüllen kann.

Sobald im folgenden Frühjahre die Pflanzen anfangen zu treiben, muß man mit der Gäthacke zwischen den Reihen nicht allein zur Tilgung des Unkrauts, sondern auch zur Stärkung der Pflanzen, den Boden auflockern und von neuem die Erde längs den Reihen zu beiden Seiten um die Pflanzen herum anziehen. Dadurch gestärkt, werden sie außerordentlich starke und vollkommene Schossen treiben und eine Menge reifen Samen bringen. — Im August erlangt der Same seine Reife. Weil die Samendolden nicht alle zugleich reif werden und die Samenkörner, besonders bei warmem Wetter, wenn sie auch nur Einen Tag zu lange sitzen, leicht ausfallen und verloren gehen, so ist es nöthig, um die Zeit täglich, oder wenigstens doch jeden andern Tag die Stauden durchzusehen. Findet man denn einige reife Samenbüschel, so schneidet man sie ab; läßt sie auf einem Tuche ausgebreitet völlig trocken werden und verwahrt sie, bis aller Same reif ist, an einem trocknen und luftigen Orte zum Ausdreschen. — Gewöhnlich bringen die Stauden im 2ten und 3ten Jahre nach der Aussaat den meisten und schönsten Samen, der am besten da gedeihet und, wo möglich, nur eigentlich da gesäet werden sollte, wo in langer Zeit keine Fenchelpflanzen gestanden haben.

Von diesem gemeinen Fenchel zwar merklich verschieden, aber nach dem Linné doch nichts weiter, als eine Spielart desselben ist

der süße Fenchel, den einige auch Italiänischen, Florentinischen, oder Römischen Fenchel nennen. Die ganze Staude desselben gibt ein viel schöneres Ansehen, als die des gemeinen Fenchels; nur artet er, wenn er einige Jahre bei uns in einerlei Grund und Boden gezogen wird, sehr leicht zur gemeinen Sorte aus; daher es durchaus nöthig ist, sich oft davon neuen Samen aus der Fremde anzuschaffen.

Es wird dieß Gewächs von vielen mit großem Appetit entweder roh mit Salz, Oehl, Eßig und Pfeffer wie Salat gegessen, oder auch wird es, in Eßig eingemacht, unter

die

die feinen Saladkräuter, um die Kälte zu mäßigen und ihren Geschmack zu erhöhen, gemischt. Will man zu diesem Gebrauche in der Küche die Pflanze ziehen, so muß man, damit sie immer frisch zu haben ist, den Samen vom Frühlinge an, von 14 zu 14 Tagen bis in den Julius hinein, in lockere Erde reihenweise in kleine Furchen streuen; die Pflanzen, wenn sie zu dick stehen, verdünnen, das Unkraut um sie herum beständig ausgäten und, so oft es bei trocknem Wetter nöthig ist, begießen. Hernach werden die etwas herangewachsenen Pflanzen in einen guten Boden, auf allen Seiten 1 Fuß aus einander, in Furchen versetzt. Man darf auch nicht versäumen, besonders wenn sie zum Gebrauche Knollen wie der Sellerie bilden sollen, den Boden zwischen ihnen öfters aufzulockern und die Erde um die Pflanzen herum anzuziehen. Die Knollen werden dann ganz weiß und zart und nicht selten noch größer, wie die des Sellerie.

Um vom süßen Fenchel Samen zu ziehen, muß man die Stauden, welche in den Wintermonaten im Lande bleiben sollen, vor der strengen Kälte mit trockner Streu, oder andern leichten Dingen bedecken, oder auch alle in Gruben oder in einem Keller wie die gemeine Sorte verwahren; die besten von ihnen auslesen und diese dahin, wo sie ihren Samen tragen sollen, verpflanzen.

31. Gemeiner Kümmel. Carum Carvi. ♂.

Das Vaterland dieser sowohl in der Offizin, als in der Küche überaus nutzbaren Pflanze ist das mitternächtige Europa, wo sie auf fetten Wiesen, seltner auf Triften gefunden wird. Sie hat zart gekerbte Blätter, die an dem Stengel, den sie mit einer Scheide umfassen, gegen einander überwachsen, doldenförmig wachsende Blümchen, die aus 5 ungleichen, herzförmigen, stumpfen und eingebognen kleinen Blättern bestehen; und eine eyrund-längliche, gestreifte, in zwei Stücke theilbare Frucht von einem starken Geruch und Geschmack.

Der Kümmelsamen, der übrigens wegen seiner magenstärkenden Kräfte auch häufig überzuckert wird, muß im Frühlinge in fette und leichte Erde gestreuet und gehörig untergeharkt werden. Die hervorgekommenen Pflanzen werden, wie gewöhnlich, vom Unkraute rein gehalten und nöthigen Falls verdünnet. — Wenn sie einige Blätter getrieben haben, versetzt man sie in ein fettes, gut gegrabnes, oder gepflügtes Erdreich, 6 Zoll auseinander in Reihen, die Einen Fuß von einander entfernt sind. Das Versetzen ist zu einer reichlichen Kümmelärnte durchaus nöthig. Am besten geschieht dieß bei feuchter Witterung; sonst muß man das Begießen jeden andern Abend nicht vergessen. Mit der Gäthacke wird dann von Zeit zu Zeit die Erde zwischen ihnen aufgelockert und gereinigt, damit die Stauden im künftigen Sommer desto mehrern und schönern Samen bringen. Denn im ersten Jahre nach der Aussaat trägt der Kümmel, wie die meisten zweijährigen Pflanzen, keinen Samen, es wäre denn, daß man ihn im Herbste säen wollte. Allein der im Frühlinge gesäete pflegt gemeiniglich besser zu gerathen und, wenn gleich ein Jahr spätern, doch bessern und mehrern Samen zu liefern. — Im Monat July, oder August, wenn der Same anfängt zu reifen, muß man genau Achtung geben, daß er nicht ausfällt. Man schneidet die reifen Samenstengel ab, läßt den Samen recht trocken werden, drischt ihn in einem Tuche aus, packt ihn, wenn man ihn in Menge hat, in Tonnen und verwahrt ihn an einem trocknen Orte.

Zuweilen werden die Wurzeln des Kümmels, die man auch in einigen Gegenden eingemacht ißt, sogleich im ersten Jahre nach der Aussaat, ehe sie in Samen gegangen sind, in der Küche statt der Zuckerwurzeln gebraucht, wie sie denn auch wirklich einen süßen, pastinakähnlichen Geschmack haben. Sollen sie nun zu diesem Gebrauche dienen, so kann man eine Pflanze um die andere, wenn ihre Wurzeln brauchbar sind, in den Reihen herausnehmen und den Rest, um

davon

davon Samen zu erhalten, bis zum künftigen Jahre stehen lassen.

32. Anis. Pimpinella Anisum. ☉.

Der Anis hat sehr schmale und gezackte Blätter von frischgrüner Farbe; der mit vielen kleinen Zweigen besetzte hohlgestreifte Blüthenstengel wächst gewöhnlich 2 bis 3 Fuß hoch; die kleinen weißen, doldenförmig beisammen stehenden Blumen haben fünf eingebogen-herzförmige Blätter; die Frucht ist eyrund-länglich, und in zwei kleine auf einer Seite erhabene und auf der andern flache Körner theilbar. — Wegen dieser eben so angenehm riechenden, als schmeckenden Samenkörner, die häufig von Zuckerbeckern und allenthalben in der Haushaltung und Arzneykunst gebraucht werden, wird der Anis gezogen. In den Apotheken hat man davon ein Konfekt, ein Wasser, einen Spiritus, ein Oehl und ein Salz. —

Obzwar diese jährige Pflanze eigentlich in Aegypten zu Hause gehört, so kommt sie doch in warmen Sommern bei uns gut fort. Sie verlangt eben kein besonders zubereitetes Erdreich; doch stehet sie am liebsten in einem lockern und ungedüngten Boden. Der Same wird im Frühlinge, sobald man in die Erde kommen kann, ganz dünn und eben ausgestreut und gehörig untergeharkt. Die Pflanzen brauchen nicht versetzt zu werden, man muß sie aber, damit sie nicht gelb werden und welk umfallen, öfters vom Unkraute reinigen, und da, wo sie zu dicht stehen, verdünnen; auch dann und wann den Boden zwischen ihnen auflockern. Sie werden alsdann ohne weitere Mühe wachsen und im August eine Menge reifen Samen bringen. Die Reife desselben erkennt man am besten an den gelben Stengeln und braunen Samenkörnern. Man schneidet die Stengel dann ab, oder zieht sie mit der Wurzel aus, hängt sie, damit der Same völlig reif und trocken wird, an eine Wand, oder Mauer und drischt den Samen aus, und zwar, wo möglich,

bei einem heitern und hellen Wetter, weil er bei trüber und feuchter Witterung selten aus dem Stoh zu gehen pflegt.

33. Petersilie. Apium Petroselinum. ♂.

Es gibt von der Petersilie vornemlich zwei Spielarten: die Krautpetersilie und die Wurzelpetersilie.

1. Die Krautpetersilie ist für die Küche, um dadurch den Geschmack der meisten Speisen zu erhöhen, als auch, um damit die Schüsseln zu garniren, ein fast unentbehrliches Gewächs. Man hat davon gewöhnlich zwei Sorten, die schlichte oder glatte und die gefüllte oder krause Petersilie. Von diesen verdient die letztere, ob sie gleich beide einerlei Kräfte besitzen, doch vor der erstern den Vorzug, nicht sowohl wegen ihres schönen Ansehens, als hauptsächlich deswegen, um die schädliche Verwechselung der Petersilie mit der giftigen Gleiße, oder Hundspetersilie (Aethusa Cynapium) und dem noch giftigern Schierling (Conium maculatum) zu vermeiden, die bei der schlichten Petersilie so leicht möglich ist, zumal wenn man sie nicht genau betrachtet. Denn bei einer etwas genauern Betrachtung wird man freilich finden, daß die Gleiße, so wie der Schierling, sich merklich von der Petersilie unterscheidet. Erstere nemlich hat unter den Blumenschirmen auf der einen Seite drei lange spritzige herunterhängende Blättchen, und an der untern Seite stark glänzende Blätter. Die Blätter des Schierlings sind oben glänzend, schwarzgrün und feiner gezackt, als die der Petersilie, auch hat der Blüthenstengel blutrothe Flecken, und die Blume rothe Punkte. Von beiden ist überdieß der Geruch, wenn man das Kraut zwischen den Fingern reibt, sehr unangenehm. — Weil indessen, aller dieser Unterscheidungszeichen ungeachtet, die Petersilie mit diesen beiden giftigen Kräutern von unwissenden leicht verwechselt werden kann, so ist, wie gesagt, auch hauptsächlich deswegen die krause Petersilie, die diese Verwechselung nicht

so

so leicht möglich macht, zum Anbau in den Gärten vorzüglich zu empfehlen.

Die Blätter der jungen Petersilie sind bekanntlich viel kräftiger, zarter und aromatischer, als die der alten. Man streue daher, um sie immer frisch zu haben, vom ersten Frühling, bis in den August von Zeit zu Zeit den Samen aus und zwar reihenweise in Furchen, in ein lockeres und fettes Erdreich und bedecke ihn mit guter Erde. — So in Furchen gesäet, kann man die Petersilie nicht allein viel bequemer schneiden, sondern sie auch leichter rein halten. Stehen die Pflanzen zu dicht, so müssen sie verdünnt und bei trockener Zeit jeden andern Abend begossen werden. Auch gereicht es ihnen zur Stärkung, wenn man die Erde zwischen den Reihen dann und wann mit der Gärthacke auflockert. Denn je mehr sie durch diese sorgfältige Wartung Kräfte und Nahrung erhalten, desto öfter kann man ihre Blätter schneiden, und je öfter man sie schneidet, desto häufiger und desto zarter wachsen diese.

Um diese Pflanze auch in den härtesten Wintermonaten zart und frisch zu erhalten, bereite man in Ermangelung der Glashäuser, gegen den Anfang des Novembers ein Mistbeet von mäßiger und anhaltender Wärme; ziehe, je nachdem man viel, oder wenig braucht, vorsichtig einige alte Pflanzen auf; nehme die alten Blätter bis aufs Herz ab; verschneide und stutze die Zasern der Wurzeln; setze sie in Reihen, die 6 Zoll von einander abstehen, und drücke die Erde, so daß das Herz der Pflanze mit der Erde gleich hoch zu stehen kommt, gelinde an. Zwischen jeder zweiten Reihe kann man auch in kleine Furchen frischen Samen streuen. Wenn man nun das Beet fortwährend in mäßiger Wärme erhält und, falls die Witterung es erlaubt, frische Luft hineinläßt, so werden nicht nur die alten, sondern auch bald hernach die jungen Stauden einen hinlänglichen Vorrath von Blättern zum Gebrauche liefern.

2. Die Wurzelpetersilie, die zweite Hauptspielart der Petersilie, wird wegen ihrer dicken, stumpfen, oder zugespitzten süßen Wurzeln in den Gärten gezogen. Die Blattstiele sind länger, die Blätter nicht so oft eingeschnitten, sondern die Lappen derselben größer und von einer grünen Farbe, die mehr ins Dunkle fällt, als die der gemeinen schlichten Krautpetersilie. Man zieht von diesem mit Recht allgemein geschätzten Gewächse gewöhnlich zwei Sorten, nemlich die **harte, oder Bardewyker** und die sogenannte **Zuckerpetersilienwurzel**, die hauptsächlich darin von einander verschieden sind, daß die erstere unter freiem Himmel niemals erfriert, sondern aller Kälte trotzt, und hingegen die andere zwar weit größer, süßer und angenehmer von Geschmack, aber auch viel zarter und weichlicher ist und sehr leicht zu Grunde geht. Dessen ungeachtet verdient doch vorzüglich diese gezogen zu werden.

Die Wurzelpeterlie erfodert, wenn sie gut gerathen soll, vor allen Dingen einen **tiefen, lockern und ein Jahr zuvor gedüngten Boden.** Man kann den Samen im Herbste, oder auch im Frühlinge und zwar, weil er gewöhnlich 5 bis 6 Wochen in der Erde liegt, im Anfange desselben, ganz dünn und eben entweder allein, oder auch unter dem Zwiebelsamen, wiewohl in einer kleinern Portion, ausstreuen und einen Zoll tief unterharken. Die jungen Pflanzen reinige man sorgfältig vom Unkraute und verdünne sie da, wo sie zu dicht stehen, so daß jede wenigstens auf allen Seiten 8 bis 10 Zoll Raum sich auszubreiten hat; lockere auch zuweilen das Erdreich zwischen ihnen mit der Hacke auf. Sie werden dann ungemein stark zunehmen und schöne und große Wurzeln bilden.

Um Petersiliensamen zu gewinnen muß man, was die Krautpetersilie betrift, im zweiten Frühlinge, — denn im ersten Jahre bringt sie keinen Samen, — so wie sie zu treiben anfängt, eine Partie daran ungestört fortwachsen lassen. Von der harten, oder Bardewyker Wurzelpetersi-

lie sucht man beim Aufgraben im Herbste eine gewisse Anzahl der schönsten und besten Wurzeln aus, putzt sie gehörig und setzt sie gleich wieder dahin, wo sie bleiben sollen, an einen abgelegnen Ort, reihenweise auf allen Seiten einen Fuß weit aus einander. Die zum Samentragen bestimmten Zuckerpetersilienwurzeln hingegen verwahrt man, wenn man zu diesem Behufe die besten ausgesucht hat, gleich den übrigen bis zum Frühlinge und pflanzt sie an einem von den andern Arten abgesonderten Orte ein. Im Monat August wird bei guten Sommern der Same schon reif. Weil dieser leicht ausfällt, so schneidet man den Stengel, sobald man Kennzeichen der Reife wahrnimmt, dichte vor dem Stocke ab, breitet jede Sorte für sich einige Tage auf Tüchern an der Sonne aus, macht den Samen rein und hebt ihn auf. Ist er völlig reif geworden, so hält er sich 3 bis 4 Jahre.

Was die Aufbewahrung der Petersilienwurzeln im Winter anlangt, so müssen sie, (und vor allen Dingen die der Zuckerpetersilie) gegen den Anfang des Novemb., damit der Frost sie nicht trifft, aufgegraben, die äußersten Blätter derselben bis aufs Herz abgebrochen und an einem trockenen Orte in einer dazu gemachten Grube schichtweise, so daß sie einander nicht berühren und das Herz der Wurzeln Luft hat, eingeschlagen und bei eindringender Kälte mit trockener Streu, oder mit Erde vor dem Froste bedeckt, und hingegen bei gelindem Wetter, damit sie sich nicht anstecken und faulen, wiederum davon entblößt werden. Auch kann man sie reihenweise in einem trockenen und luftigen Keller in dürrem Sande, so daß das Herz unbedeckt bleibt und gehörig Luft hat, zum Gebrauche verwahren. — Von der harten Sorte, die eben keine Kälte scheut, nimmt man vors erste, soviel man nöthig hat, aus der Erde und läßt die übrigen stehen. Gemeiniglich bleiben ihre Wurzeln schmackhaft; und wo nicht, so sind doch wenigstens ihre immergrünen Blätter beständig brauchbar.

Zuletzt noch eine Anweisung, Petersilienblätter zu trocknen. — Um zu einer Zeit, wo Alles mit Eis und Schnee bedeckt ist, auch ohne ein Mistbeet, brauchbares Petersilienkraut zu haben, lese man beim Aufgraben der Petersilie im Herbste die schönsten und besten Blätter, ehe man die übrigen dem Vieh vorwirft, aus; wasche sie rein; breite sie auf einem trockenen und luftigen Boden, oder in einer Kammer aus; kehre sie dann und wann um und verwahre sie, wenn sie so trocken geworden sind, daß sich die Rippen und Stengel der Blätter eher zerbrechen, als beugen und daß sich letztere zwischen den Fingern zerreiben lassen, entweder klein gemacht, oder auch so wie sie sind, zum künftigen Gebrauche. Hat man sie nun nöthig, so muß man sie nicht sogleich in die heiße Suppe, oder Brühe, sondern einige Stunden vor dem Gebrauche erst in kaltes Wasser werfen, damit sie sich erst genugsam erfrischen und ausdehnen. In Ermangelung besserer werden sie die Stelle junger und zarter Petersilienblätter vertreten können.

Es ließe sich dieses Trocknen der Kräuter auch noch weit mehr nutzen, auch in Ansehung des Wurzelwerkes, z. B. der gelben Wurzeln, der Petersilienwurzeln, des Sellerie und Porre, sogar des weißen und braunen Kohls. Nur müßte man das Trocknen niemals weder in der Sonne, noch in einem heißen Ofen, wohl aber über einem warmen Ofen vornehmen, damit die natürlichen Säfte der Pflanzen erhalten und nicht durch die gar zu schnelle Veränderung verderbt und aus einander getrieben werden. Die beste Methode des Trocknens ist die, daß man alle dazu dienliche Kräuter und Pflanzen gleich eben so reinigt und zubereitet, als wenn man sie kochen wollte; daß man hierauf die feinen Kräuter entweder in Sieben, oder auf mit Leinwand überzogenen Gestellen dahinsetzt, wo sie am besten stehen können, und das Wurzelwerk hingegen auf Fäden ziehet und so angereihet aufhängt. Träfe der Fall ein, daß sie bei etwaniger feuchter und kühler Witterung nicht

gut

gut trocknen wollten, so könnte man sie am leichtesten, wenn eben gebacken ist, in einem mäßig warmen, aber nicht mehr heißen Ofen nachtrocknen lassen. Wenn sie nun gehörig trocken geworden sind, kann man einen großen Vorrath in einem engen Raume ganz bequem, so daß sie weder verderben, noch Staub und Gewürme dazu kommen, noch daß sie von Holz und andern Sachen einen unangenehmen Geschmack annehmen, verwahren und einpacken. — Der Vortheil, der sich von solchem Trocknen der Kräuter, das bei uns bei weitem noch nicht allgemein genug geschieht, ziehen ließe, könnte sehr beträchtlich werden, für die Oekonomie nicht weniger, als für den Handel und die Seefahrt.

34. Sellerie. Apium graveolens. ♂.

Linné begreift eigentlich unter dem eben angeführten Namen den Wassereppig und hält den Sellerie für eine bloße durch Kultur verädelte Abart desselben, worin ihm aber einige nicht unbedeutende Botanisten widersprochen und ihn eines Irrthums beschuldigt haben; — vielleicht mit Recht; denn bei allen Versuchen wird man finden, daß der Wassereppig nie in Sellerie, noch dieser in Wassereppig ausartet. — Der Sellerie (gleichviel wie man ihn denn in der Kunstsprache nennen will) hat dicke, fleischige, weiße, mit mehr, oder weniger Fasern versehene, knollige Wurzeln; auf einer hohlen Rippe sitzende, tief ausgezackte Blätter von glänzender dunkelgrüner Farbe, die in Fittige getheilt sind, am Ende nur einen Lappen haben und meist auf der Erde liegen; hohle Blüthenstengel 2 bis 3 Schuh hoch, die am Gipfel lauter kleine Blumenbüschel in Gestalt eines Sonnenschirms tragen; auf der einen Seite platte und auf der andern erhabene Samenkörner, die um die Hälfte kleiner, als die der Petersilie und von einem scharfen, durchdringenden Geruche sind.

Unter allen Abarten dieses Gewächses — denn es giebt deren mehrere z. B. der Stauden- der buschigte, oder italiänische Sellerie, — ist der sogenannte Kohlrabi- oder Knollsellerie wegen seiner starken und schmackhaften Wurzeln, als worin hauptsächlich der Werth dieser Pflanze besteht, die vorzüglichste und am meisten zum Anziehen in den Gärten zu empfehlen. Er unterscheidet sich von den übrigen Arten durch seine gewöhnlich ganz kurzen und flach auf der Erde sich ausbreitenden Blätter, die nicht halb so viel Raum, wie die andern einnehmen, so wie durch seine knollige Wurzeln, die, wenn sie gut ausgewachsen und abgeputzt sind, den Wurzeln des Kohlrabi über der Erde gleichen.

Man säe den Samen, weil er lange in der Erde zu liegen pflegt, entweder zu Ende des Februars, oder mit dem Anfange des Märzmonats auf ein offenes Mistbeet von mäßiger Wärme ganz dünn und eben und bestreue ihn nur mit ein klein wenig Erde. So wie die Pflänzchen nach 3, oder 4 Wochen hervorkommen, muß man sie öfters gäten und, wenn sie nur eben zu fassen sind, da, wo sie zu dicht stehen, bis auf einen Zoll weit durchs Verziehen verdünnen, damit die übrigen desto stärker wachsen und sich ausbreiten können. Bei trockener Witterung ist es auch nicht überflüßig, sie zu begießen, bis sie etwa nach 6 Wochen verpflanzt werden können. Doch eile man damit nicht. Denn je stärker und kräftiger die Pflanzen zur Zeit der Versetzung sind, desto besser werden sie wachsen und desto größere und vollkommnere Wurzeln bilden. — Man bereitet zu diesem Behufe einige Beete von fetter Erde und setzt die Pflanzen, denen man vorher die langen Wurzeln und Blätter beschnitten hat, reihenweise in Furchen, auf allen Seiten 1 Schuh weit aus einander hinein; begießt sie, bis sie angewachsen sind und reinigt und lockert den Boden zwischen ihnen von Zeit zu Zeit auf. Wenn die Pflanzen so stark geworden sind, daß sie aus den Furchen herauswachsen, kann die an beiden Seiten der Furchen lie-

gende

gende Erde an sie herangescharrt und mit derselben können die Pflanzen, wenn sie noch größer geworden sind, ordentlich behäuft werden. Ist der Boden gut, so werden sie bei dieser Wartung starke und große Wurzeln treiben.

Gegen das Ende des Oktobers kann man alle bis dahin noch nicht verbrauchten Selleriewurzeln bei schönem und trockenem Wetter aufgraben; ihnen die langen Fasern abstutzen; die äußern Blätter bis aufs Herz wegschneiden; in einem trocknen Boden (am besten, wenn man dazu die Gelegenheit hat, längs einer Wand, oder Mauer) in beliebiger Länge und Breite, je nachdem man viel, oder wenig hat, eine gegen 2 Fuß tiefe Grube machen und darin die abgeputzten Selleriestauden reihenweise dicht neben einander einsetzen. Bis der Frost sich einstellt, läßt man ihnen den Zugang der freien Luft; bei verstärkter Kälte hingegen wirft man die aufgeworfene Erde über die Stauden her und nimmt sie, wie man sie nöthig hat, nach und nach heraus. Auch ließe sich im Nothfall, um bei strengem Froste das Magazin nicht zu öffnen, eine Anzahl Knollen in einem Gewächshause, oder in einem trockenen und luftigen Keller verwahren.

Will man Sellerie zum Schneiden ziehen, so kann man im Nov. und Dezemb., oder sobald im Frühjahre in die Erde zu kommen ist, an einem im Schutz gelegenen Orte in einem fetten Boden gegen Mittag ein Beet zurechte machen; dasselbe mit einer ordinären Sellerieforte ganz dünn und eben besäen; den Samen mit meist zur Erde gewordenen und verfaulten Miste bestreuen; das Beet bei trocknem Wetter, solange bis die Pflanzen hervorgekommen sind, begießen und sie dann sorgfältig vom Unkraute rein halten. —

Zur Samenerziehung suche man im Herbste beim Aufgraben der Selleriewurzeln die schönsten und stärksten, die am wenigsten Fasern haben, aus und verwahre sie, so wie die andern zum Gebrauche bestimmten, bis zum Frühlinge.

linge. Sobald man vom Froste nichts mehr zu besorgen hat, versetze man sie in einen etwas feuchten Boden, wo man vor den Erdratzen, die darnach sehr begierig sind, sicher ist, in einer Reihe 2 Fuß weit aus einander; begieße sie, bis sie angewachsen sind und gebe ihnen hernach, damit der Wind sie nicht umwerfe, oder gar zerbreche, starke Stäbe zur Unterstützung. Wenn man im August die Samenreife bemerkt, so muß man die Büschel bei trocknem Wetter abschneiden und auf einem Tuche einige Tage an der Sonne ausbreiten. Wird der Same gut aufgehoben, — am besten geschieht dieß in leinenen Beuteln, — so kann er 3 bis 4 Jahre brauchbar bleiben.

Dritte Ordnung.

Mit drei Stempeln.

35. Weiße Beerblume. Kletternder ostindischer Nachtschatten. Basella alba. 24.

Bisher ist diese aus Malabar gebürtige Pflanze nur wegen der Seltenheit um ihrer besondern Blätter und Stengel willen gezogen worden. Seitdem man aber durch verschiedentlich angestellte Versuche gefunden hat, daß sie in Ansehung des Geschmacks den Spinat übertrift und so süß ist, daß man den Geschmack derselben nicht durch Zucker und Rahm zu verbessern braucht, so ist man auch begierig gewesen, sie zum ökonomischen Gebrauche zu vermehren und fortzupflanzen. — Die Blätter derselben sind herzförmig, dick, saftig, am Rande eben und glatt und von dunkelgrüner, oder purpurrother Farbe; die Blumen, die weder Blätter noch dem bloßen Auge sichtbare Staubfäden haben, wachsen ährenweise; auf die Blüthen folgen weiche und platte Beeren, einer Erbse groß, von Anfangs grüner

und

und hernach zur Zeit der Reife schöner purpurvioletter Farbe, deren Saft man in Indien zum Kattunfärben gebrauchen soll.

Obgleich diese Pflanze bei uns des Winters in einem ordentlichen Gewächshause nur schwerlich fortkommt und obzwar zu ihrer Erhaltung unter andern fremden Gewächsen ein warmes Behältniß erfoderlich ist, so ist sie doch bei weitem nicht so zart, als man gewöhnlich glaubt, indem alle die Stauden derselben, die warm und weichlich gehalten werden, in den Sommermonaten selten so stark und schnell, als die im freien Lande wachsen. — Man kann diese Pflanze sehr leicht, sowohl aus abgeschnittenen Zweigen, als aus dem Samen ziehen. Beides muß im Frühlinge auf einem mäßig warmen Mistbeete vorgenommen werden. Nur ist es nöthig, im erstern Falle die Zweige, nachdem sie von der Pflanze genommen sind, erst an einen trocknen und warmen Ort zu legen, damit ihre Wunde vor dem Einsetzen, weil sie sonst leicht faulen, heilen kann; — sie pflegen dann leicht anzuschlagen. Der Same geht sehr bald auf und die Pflanzen nehmen in kurzer Zeit so zu, daß man sie schon gewöhnlich in der Mitte des Mais dahin, wo sie bleiben sollen, versetzen kann. Wenn sie an einem warmen Orte und in einem fetten, mürben und etwas feuchten Boden stehen, so kann man von einer einzigen Staude eine große Menge Blätter sammeln und dieses mehrmals zu verschiedenen Zeiten widerhohlen, welches der Pflanze einen hohen Werth und vor dem Spinat einen wichtigen Vorzug gibt. Man setze die Pflanzen reihenweise auf allen Seiten 2 Fuß aus einander und stecke, so wie sie anfangen in die Höhe zu gehen, etwas Strauchwerk dazwischen, damit sie sich daran aufrecht halten können. Sonst verlangen sie keine besondere Wartung, als die Reinhaltung vom Unkraute. Wenn die Kälte ihnen im Herbste zu streng wird, so kann man ohne große Mühe zur künftigen Vermehrung und Samenerziehung in einem

warmen

warmen Behältnisse einige Pflanzen durchwintern, die im 2ten Jahre nach der Aussaat schon hinlänglichen Samen tragen werden.

Vierte Ordnung.

Mit vier Stempeln.

36. Spinat. Spinacia oleracea. ♂. ☉.

Der Spinat gehört zu den Pflanzen mit völlig getrennten Geschlechtern. An der männlichen Staude kommen die Blumen ohne Blätter mit fünf im Kelche eingeschlossenen Fäden ährenweise hervor; an der weiblichen hingegen wachsen aus den Winkeln der Blätter die Embryonen, auf welche hernach entweder rundlicheckige, oder große stachlige Samenkörner folgen. Gemeiniglich hat man 2 bis 3 Spielarten des Spinats, von denen die Sorte mit glattem Samen und großen runden Blättern vorzüglich des Anziehens werth ist. Der stachlige lange Spinat kann auch zu einem frühzeitigen Futterkraute dienen.

Alle Spinatarten werden auf einerlei Weise gebauet. Man wählt dazu das schönste und beste Land, das man hat; denn in einem ausgehungerten und trocknen Boden kommt dieß Gewächs selten fort. Die erste Aussaat zum Wintergebrauche wird in der Mitte des August vorgenommen. Ist der Boden nicht vollkommen gut, so thut man wohl, wenn man den Samen mit guter Erde weder zu dick, noch zu dünn einstreut und gehörig unterharkt. Bis Ausgang des Oktobers fährt man so von 14 zu 14 Tagen mit dem Aussäen fort. Alsdann kann man schon anfangen die erste Aussaat und bald darauf nach und nach auch die folgenden zum Schneiden zu gebrauchen; die letztere wird im Frühlinge erst brauchbar. Sobald man alsdenn

in

in die Erde kommen kann, fängt man wieder an zu säen und fährt damit, wie gesagt, von 14 zu 14 Tagen fort. In den wärmsten Sommermonaten streuet man den Samen am besten in einen feuchten, ferten und schattigen Boden, zumal wo der Spinat in großen Haushaltungen beständig auf der Tafel gebraucht wird, weil seine Blätter dann viel grüner und schöner, als an einem sonnenreichen Orte werden, auch viel ergiebiger sind und nicht sogleich, wie sie aus der Erde kommen, verderben. — Uebrigens erfodert der Spinat keine andere Wartung, als daß man ihn, wenn sich Unkraut zeigen sollte, davon reinigt. Blos im Frühlinge ist es nöthig, die Pflanzen, welche den Winter im Freien ausgehalten haben, von den abgestorbenen Blättern und von allem darauf liegenden Unrathe zu befreien, damit die Feuchtigkeit desto leichter ins Herz dringen und die Staude desto mehr Raum und Kraft gewinnen kann. Während des Winters und Frühlings muß man nicht, wie gewöhnlich geschieht, den Stock ganz und gar abschneiden, sondern beim Einsammeln nur alle äußern Blätter über der Erde mit dem Stiel wegnehmen, damit die Pflanzen wiederum von neuem treiben und sich ausbreiten. Dieß ist um so mehr erfoderlich, da die Herzblätter um diese Jahrszeit immer härter und unschmackhafter, wie die andern Blätter zu seyn pflegen. Im Sommer hingegen wäre diese Vorsicht unnöthig. Man kann alsdann die ganze Pflanze nehmen, weil sie zu der Zeit leicht wieder aufschießt und die Sonnenstralen die Härte der innern Blätter bald vermindern.

Um vom Spinat **Samen zu erhalten**, muß man von den Stöcken, die vor dem Winter, oder auch gleich im Frühling gesäet worden sind, sich die besten auszeichnen, weil diese nicht allein mehrern, sondern auch viel bessern und vollkommnern Samen, als die spätgesäeten liefern. Nur muß man nicht, wie viele aus Unwissenheit thun, die männlichen Pflanzen, die keinen Samen tragen,

um

um den andern Platz zu machen, ausziehen. Denn öftere Versuche haben es gelehrt, daß, wenn man diese, ehe sie die weiblichen Stauden geschwängert haben, wegschafft, gar kein Same sich ansetzt, oder daß dieser doch nicht aufgeht. Nur dann, wenn die männlichen Pflanzen gar zu dick stehen, kann man einige aufziehen, weil eine mäßige Anzahl derselben schon hinreicht, eine große Menge weiblicher zu befruchten. — Sobald der Spinatsame anfängt gelb zu werden, muß man, ohne darauf zu warten, bis er völlig reif und trocken wird, ihn sogleich abnehmen, weil man ihn sonst nicht vor den Vögeln, die darnach sehr begierig sind, bergen könnte. Man breitet ihn, damit er völlig nachreifen kann, einige Tage an der Sonne auf einem groben Tuche aus; drischt ihn aus ohne Verzug und verwahrt ihn. Zwei bis drei Jahre hält er sich.

Sechste Klasse.

Mit sechs Staubfäden.

Erste Ordnung.

Mit einem Stempel.

37. Ananas. Bromelia Ananas. 24.

Das Vaterland dieser merkwürdigen Pflanze, deren Frucht wegen ihres äußerst vortreflichen Geschmacks und Geruchs allen übrigen Früchten vorgezogen wird, ist das wärmere Amerika; daher sie in unserm Himmelsstriche nicht anders, als durch künstliche Bewegung des Feuers in Lohbeeten gezogen werden kann.

Die Frucht der Ananas sieht ohngefähr aus wie ein Fichtenzapfen, zeigt sich in Gestalt eines warzigen Knollen

und

und sitzt auf einem dicken, fleischigen etwa 18 bis 20 Zoll hohen Stengel, welcher sich aus dem Mittelpunkte eines mit wenigen Wurzeln versehenen, strunkigen Körpers erhebt, der mit einzelnen langen, schmalzugespitzten, am Rande sägeförmigen, nach allen Seiten in einem Kreise sich ausbreitenden Blättern umgeben ist. Auf der Oberfläche der Frucht kommt rund umher aus einer jeden Warze ein kleines, aus 3 blauen, länglichen, fleischigen und zusammenschließenden Blättern bestehendes Blümchen mit 6 Staubfäden hervor, das zuletzt vertrocknet und in eine dreiblättrige Decke eingeschlossen wird, worunter der kleine, fast nierenförmige Same in einer Art von Höhle verborgen liegt. Mitten aus der obern Spitze der Frucht entwickelt sich eine neue der Mutter gleichende Pflanze, die wir insgemein die **Krone** nennen. — Es gibt von der Ananas nicht wenige Sorten, und man könnte ohne Zweifel durchs sorgfältige Säen derselben von ihr, so wie von andern Früchten, noch mehrere Abarten erzielen. Man müßte aber zu dem Ende, da die in unserm Lande gezogenen Früchte derselben nur höchstselten reifen Samen bringen, aus Amerika sich Früchte bringen lassen. Sollten diese auch unterweges verderben, so schadete dieß dem Samen nichts, der dadurch vielmehr nur desto vollkommner und reifer werden würde. Man könnte ihn denn ausammeln, in Töpfe, mit leichter Erde angefüllt, ganz dünn säen, einen Zoll hoch bedecken, die Töpfe in ein Lohbeet eingraben und der Pflanzen, die innerhalb 5 bis 6 Wochen aufgehen, so wie anderer warten. — Folgende sind die bis itzt bei uns bekannt gewordene Sorten: 1) die **Ananas mit versilberten**; 2) die **mit vergoldeten Blättern**; 3) die **pyramidenförmige**; 4) die **von Montserrat**; 5) die **mit glänzend-grünen Blättern**; 6) die **schwarze**; 7) die **weiße**; 8) die **rothe Ananas, oder rother Zuckerhut**; 9) die **Königsananas, oder grüner Zuckerhut**; 10) die **Havannahananas, oder gestreifter Zuckerhut**; 11) die Pin-

Pinguin, und 12) die Blackantigoa-Ananas. — Von diesen findet man die weiße wohl am häufigsten, obschon die rothe ohne Zweifel vorzüglicher ist.

Gewöhnlich zieht man die Ananas bei uns durch die auf der Frucht wachsenden Kronen, weil die auf diese Art gezogenen insgemein schöner und stärker sind und hauptsächlich, weil diese am leichtesten Früchte bringen. — Am besten und bequemsten geschieht die Fortpflanzung durch die sogleich mit der Frucht aus der Mutterpflanze hervorgewachsenen Schößlinge, oder durch diejenigen Sprossen, welche nach dem Abschneiden der Frucht aus der Mutter von neuem hervortreiben.

Alle Ananasarten verlangen einerlei Wartung. Sie müssen nemlich, weil sie in unserm Lande die freie Luft durchaus nicht vertragen, beständig durch eine künstliche Wärme unterhalten und zur Vollkommenheit gebracht werden. Will man sich mit Grund Hoffnung zu großen, geschwind ausgewachsenen und schmackhaften Früchten machen, so müssen die Pflanzen aufs sorgfältigste gepflegt und so beschaffen seyn, daß sie nicht allein häufige, kurze, fleischige, steife, um den Strunk herum in einem Kreise sich ausbreitende Blätter, sondern auch in der Erde einen starken Körper treiben. Ist dieß, so werden sie auch große und wohlschmeckende Früchte tragen. Doch kann das mindeste Versehen, wenn man die Hitze, oder Kälte, oder Nässe nicht gehörig zu mäßigen weis, die schönsten Hoffnungen vereiteln.

Das Meiste kommt beim schönen Wachsthume und Gedeihen der Ananas auf gute Lohbeete an. Diese müssen weder zu hoch, noch zu niedrig seyn, damit die aus der Lohe zuwege gebrachte Bewegung des Feuers dieselben nicht allein leicht erwärmen kann, sondern damit auch die Pflanzen den Fenstern weder zu nahe, noch zu weit von ihnen entfernt stehen und den so unentbehrlichen Einfluß der Sonnenstralen überall genießen. Da die Pflanzen sich

ohne

ohne Schaden nicht wohl rühren und bewegen lassen, so thut man wohl, wenn man die vorsichtige Einrichtung trifft, ihnen, ohne ihren Stand zu verändern, durch ein künstliches Feuer zu Hülfe zu kommen, je nachdem es die Jahrszeit erfodert und die Wärme in der Lohe nachläßt. Die Ananaslohbeete dürfen nie unter 20, noch über 40 Fuß lang seyn und niemals eine geringere Breite, als von 6 Fuß haben. Denn würde die Lohe in kleineren Gruben eingeschlossen, so könnte sie nicht ihre gehörigen Dienste leisten; auch kann ein einziger Ofen zur Zeit, wenn man bei nachlassender Lohwärme den Pflanzen durch ein künstliches Feuer forthelfen muß, weit genug reichen. Damit die Pflanzen zu mehrerer Beförderung ihres Wachsthums aus einem Beete ins andere versetzt werden können, sind nothwendig wenigstens 2 Beete erfoderlich. — Die Ananas verlangen zu ihrer Erhaltung Töpfe. Diese müssen nach dem Verhältniße der Größe der Pflanzen groß, oder klein seyn. Denn wollte man einer kleinen Pflanze einen grossen, oder einer großen einen kleinen Topf geben, so könnte man sich von ihnen wenig Nutzen versprechen. Es ist daher nöthig, Töpfe von allen möglichen Gattungen in Bereitschaft zu haben. Je älter und stärker die Pflanzen sind, desto bessere und nahrhaftere Erde muß man ihnen beim Versetzen geben. Wenn es nicht die hohe Noth verbietet, so müssen sie von einem halben Jahre bis zum andern in ihren Töpfen ungestört stehen bleiben. Jedes halbe Jahr versetzt man sie gewöhnlich; und nach dreimaligen Versetzen fangen sie insgemein an, ihre Früchte zu zeigen. Beim Versetzen derselben, besonders der fruchttragenden — die man jedoch lieber gar nicht mehr umpflanzen sollte, — muß man dahin sehen, daß sie einen ziemlichen Erdklumpen behalten, und nur blos die äußersten Wurzelspitzen verschneiden und vom Unrathe reinigen. Die erste Versetzung geschieht im Frühlinge, die zwote im Herbste und die dritte in dem darauf folgenden Frühlinge. Mit dem Ausgange

des Winters werden sich die Früchte zeigen, da man sie denn gar nicht mehr rühren darf. Denn nichts ist ihnen, wie die Erfahrung lehrt, schädlicher, als das gar zu häufige Versetzen. — Will man hingegen späte Früchte haben, so darf man nur denjenigen unter den tragbaren Pflanzen, in welchen noch keine Frucht sich zeigt, etwas frische Erde, oder eine halbe Versetzung geben und sie etwas kühl und trocken halten. Diese werden dann, falls sie gesund sind, mitten im Sommer ihre Frucht zeigen und sie in einem der Wintermonate zur Reife bringen.

Zum guten Wachsthume der Ananas ist beständig ein gewisser Grad von Wärme nothwendig. Man muß deswegen im Frühlinge und Herbste, diesen zur Verpflanzung besonders bequemen Jahrszeiten, ehe man sie versetzt, das Lohbeet entweder gänzlich verneuern und frische Lohe hineinbringen, oder wenn das alte gut angelegt ist, in demselben die oberste Lohe verbessern, ein Drittel alte mit zwei Drittel neuer Lohe vermischen und alsdann beim Einsetzen den rechten Grad der Wärme zu treffen bemüht seyn. In dieser Absicht bediene man sich statt eines Wärmemessers kleiner Stöcke, an denen man, wenn sie bis auf den Grund des Lohbeets gesteckt werden, beim Herausziehen sehr leicht merken kann, wie stark eigentlich die Bewegung des Feuers ist. Am sichersten geht man, wenn man anfangs die Töpfe mit den Ananaspflanzen auf die Lohe, nachher, wenn man bemerkt, daß die größte Hitze nachläßt, bis zur Hälfte und endlich, wenn die Beete anfangen, nur noch lauwarm zu werden, bis über den Rand einsetzt. Damit aber beim Einsetzen der Töpfe die Bewegung des Feuers nicht gehemmt werde, muß man dabei vorsichtig zu Werke gehen und niemals auf die Lohe treten, viel weniger sie zusammendrücken, sondern lieber während dieser Arbeit einige Bretter queer übers Beet legen und auf denselben mit den Knien liegend, dieß Geschäfte verrichten. — Hat nach Verlauf von drei bis vier Monaten das Beet sich merklich abge-

abgekühlt, so nehme man die Töpfe mit den Pflanzen heraus, thue frische Lohe zu der alten und mische beides mit einer Forke wohl durcheinander. Wenn das Beet so erfrischt wird, kann es wenigstens 5 bis 6 Wochen weiterhin hinreichende Wärme geben.

Niemals müssen die Ananaspflanzen in den Lohbeeten dicht neben einander stehen, sondern so viel Raum haben, daß sie sich einander nicht berühren. Man setzt daher die grossen und kleinen entweder wechselsweise, oder auch die grossen hinten und die kleinen vorne unter die Fenster. Nach dem Versetzen bedürfen die Pflanzen vorzüglich einer sorgfältigen Aufsicht, zumal wenn sie nicht einen guten, mit hinlänglichen Wurzeln versehenen Erdklumpen behalten haben. Sehr häufig pflegt alsdenn, wegen der beschädigten zarten Wurzelfasern, die Staude zu faulen und kränklich zu werden. Ein trauriger Beweiß davon ist der Stillstand im Wachsen, ein schwaches Ansehen und eine gar zu nasse Erde im Topfe. Sobald man eines von diesen Kennzeichen gewahr wird, kann man, um sich noch gewisser davon zu überzeugen, nur die Spitze eines Blatts anfassen. Ist dieses schadhaft, so läßt es sich entweder leicht hin und her bewegen, oder fällt zusammen, — und dann eile man, die Pflanze aus dem Topfe heraus zu nehmen, reinige sie von aller Fäulniß und lege sie, damit ihre Wunde recht trockne und heile, wenigstens 14 Tage, ehe man sie wieder einsetzt, an den trockensten und wärmsten Ort des Hauses hin. Nach Ablauf der bestimmten Zeit kann man sie wieder, wiewohl in einen viel kleinern Topf, als worin sie vorher stand, einsetzen, muß sie aber, so lange bis sie von neuem anfängt, frisch zu wachsen, mit dem Begießen soviel wie möglich verschonen.

Wenn man diese Vorschriften beobachtet und hauptsächlich, wenn man die Pflanzen stets eine gleichförmige und mäßige Wärme genießen läßt und das Begießen weder zu häufig, noch zu selten vornimmt, so ist die Ananas nicht so zärtlich, als manche glauben. In den warmen Sommer-

monaten nämlich muß man sie öfters, im Winter hingegen nur sparsam und mäßig begießen, besonders wenn schon dem Lohbeete die erforderliche Wärme fehlt. Bei heißem Wetter kann man sie, um sie vom Staube zu reinigen und ihren Wachsthum zu befördern, zuweilen mit einer Spritze besprengen. Im Winter aber, wenn sie wenig oder gar nicht mehr ausdünstet, könnte ihr dieß sehr schädlich werden. Man muß alsdenn beim Begießen vor allen Töpfen, die nicht gar zu trocken sind, vorübergehen. Denn so nöthig ihnen die erforderliche Feuchtigkeit ist, so nachtheilig kann ihnen auch auf der andern Seite die überflüßige Näße werden. Sehr leicht entsteht dadurch eine Fäulniß, und die Pflanze geht im Wachsthume zurück. — Um diese Fäulniß zu verhindern, muß man auch noch überdieß die unreinen dicken Dünste, welche in den Beeten aus der Lohe aufsteigen, durch hineinzulassende frische Luft oftmals reinigen, auch bei großer Hitze zur Abhaltung der gar zu starken Sonnenstralen das Oeffnen der Thüren und Fenster und das Aufmachen der Luftlöcher niemals versäumen, um dadurch zu verhüten, daß sie freche Blätter, schwache Stengel und unansehnliche kleine Früchte treiben. Sollte bei starkem Regen und anhalter Näße das Wasser, oder zur Winterszeit der zerronnene Schnee auf den schräg liegenden Fenstern stehen bleiben und durch dieselben auf die Pflanzen herabtröpfeln, so ist es, besonders im Winter, durchaus nothwendig, die Töpfe aus den Beeten herauszuheben und, um das Wasser ablaufen zu lassen, sie auf die Seite zu legen, weil sonst eine Stockung der Säfte unvermeidlich ist. Aus eben dieser Ursache ist auch bei Füllung der Töpfe zur Zeit der Versetzung der Pflanzen sorgfältigst dahin zu sehen, daß auf alle unten in den Töpfen befindliche Löcher alte Scherben, oder Lohgerberhaare gelegt werden, damit das Wasser desto leichter durchlaufe und auch die aus der Lohe aufsteigenden Dünste desto besser eindringen und auf die Pflanzen wirken können.

Man hat auch verschiedentliche Versuche gemacht, die Ananaspflanzen ohne Töpfe unmittelbar ins Lohbeet zu setzen. Bei kleinen Pflanzen, die noch öfters, um ihren Wachsthum zu befördern und ihnen den gehörigen Grad der Wärme zu geben, versetzt werden müssen, ist dieß sehr mißlich. Große und tragbare hingegen, von denen wegen ihrer großen, durchgewachsenen Wurzeln wenig Erde abfällt und die ohnehin das weitere Versetzen nicht mehr nöthig haben, lassen sich ganz bequem in Lohbeete eingraben; sie pflegen hier außerordentlich zu wachsen, und die größten und vollkommensten Früchte zu tragen.

Bei der beschriebenen Wartung werden die Früchte sich dann endlich im Februar und März aus dem Herzen der Pflanzen erheben, und ehe sich die Schuppen auf jeder Warze öffnen und die Blumen zum Vorschein kommen, die Größe eines mäßigen Apfels erlangen; alsdann entwickelt sich die Frucht und die Schuppen verschließen sich wieder. Hat die Frucht mit der Pflanze Lust zu wachsen, so muß sie wenigstens der Länge nach eine Größe von 6 bis 7, und im Durchschnitt von 5 bis 6 Zoll erreichen. Die Krone muß nur gleichsam einen Knospen, woraus sich eben die Blätter entwickeln, vorstellen. — Bei solcher Beschaffenheit werden die ersten Früchte im Juny und July nicht allein schon anfangen zu reifen, sondern es werden auch zugleich noch andere sich nach und nach zeigen, so daß man beständig von einer Zeit zur andern Früchte hat. Immer aber werden doch die im Sommer reif gewordenen vor denen im Winter einen besonders reizenden und erhabenen Geschmack haben.

Die rechte und eigentliche Reife der Ananas kann man am sichersten an ihrem durchdringenden Geruche erkennen. Weil es aber oft schwer fällt, bei einer großen Sammlung, wo verschiedene zu gleicher Zeit reif gewordene Sorten sind, die, welche den Geruch von sich geben, von denen, die oft mit ihnen einerlei Ansehen und Farbe haben, zu unterscheiden; so muß man zuweilen an einigen Sorten das Gefühl

mit zu Hülfe nehmen. Geben z. B. die Warzen an der Frucht unter dem Finger etwas nach und fühlen sich weichlich an, so ist dieß bei einigen Arten ein Kenntzeichen ihrer Reife, jedoch bei weitem nicht bei allen. Die rothe Sorte, wenn sie auch noch so reif ist, bleibt immer härtlich. Man muß daher zur Zeit der Reife genau auf die Früchte Acht geben. Denn sind sie erst einmal recht reif, so geht ihre größte Güte in kurzer Zeit verlohren, und in wenigen Tagen hat ihr reizender Geschmack und ihr überaus köstlicher Saft schon merklich abgenommen. — Will man hingegen einige Früchte gerne verschiedene Tage länger aufbehalten, so müssen sie, wenn sie reif werden wollen, abgeschnitten und in den Keller, oder an einen andern kühlen Ort des Hauses hingelegt werden. Am besten schneidet man sie früh des Morgens ab, ehe sie noch von der Sonnenhitze durchdrungen werden, und läßt den Stiel, so lang wie er ist, daran sitzen. Wenn sie gegessen werden sollen, nimmt man vorher die Frucht in die eine, und die stachlige Krone mit einem Tuche in die andere Hand, so daß man auf diese Weise das eine von sich, und das andere zu sich drehet, damit sich nämlich die Krone, um brauchbar zu bleiben, unbeschädigt aus der Frucht herauslöset. Alsdann kann man die Frucht, um den Geschmack zu erhöhen, oder um den, für viele etwas zu scharfen Saft derselben zu mäßigen und auszuziehen, in Scheibchen schneiden und diese in guten Rheinwein etwas einweichen. Einige essen sie auch blos so wie sie gewachsen ist, andre mit Zucker bestreuet.

38. Zipolle, Zwiebel. Allium Cepa. 24.

Die Wurzel dieser Pflanze, die ihr den Namen gegeben hat, ist eine bollenartige Zwiebel, aus vielen fleischigen häutigen Schalen zusamengesetzt, verschieden gefärbt und gestaltet und voll des schärfsten Saftes. Die gegen Einen Fuß langen Blätter sind hohl, röhrenförmig und schmecken eben wie die Wurzeln. Zwischen ihnen erhebt sich im 2ten

Jahre

Jahre nach der Aussaat ein glatter, hohler und in der Mitte bauchiger, zwei bis drei Schuh hoher Stengel, der einen, ohngefähr faustdicken, Blumenstrauß trägt. Das Samenbehältniß ist rund, in drei Zellen abgetheilt und mit eckigrunden, äußerlich schwarzen und inwendig weißen Samenkörnern angefüllt.

Die bekanntesten Zipollensorten sind: 1) die Strasburger Zipolle; 2) die kleine Bamberger; 3) die wendische; 4) die welsche; 5) die blutrothe; 6) die silberschalige; 7) die weiße spanische; und 8) die portugisische Zipolle. — Bei uns wird die große und blutrothe am meisten gezogen, wegen ihrer schönen flachen und plattrunden Gestalt und ihres weißen, mit rothen Adern vermengten Fleisches, das gekocht veilchenblau aussieht, hauptsächlich aber, weil diese unter allen sich am längsten hält und am dauerhaftesten ist. Die Bamberger, die Wendische und die Strasburger Zwiebeln sind gewöhnlich entweder kugelrund erhaben, oder oval und an Farbe lichtbraun, blaßroth, stroh- oder auch zitronengelb. Sie haben zwar alle einen zartern, lieblichern und süßern Geschmack, als die gemeine rothe, werden aber, weil sie nicht so lange wie diese dauern, eben nicht häufig gebauet.

Die 6 erstgenannten Sorten bedürfen alle einerlei Wartung, und wachsen ohne Unterschied in einer und derselben Erde, und zwar am liebsten in einem lockern, fetten, feuchten und ein Jahr vorher gedüngten Boden. Am angemessensten ist ihnen das Land, wo im vorigen Sommer Kohl oder Kartoffeln gestanden haben. In einem sandigen oder leichten Erdreiche gerathen sie selten gut. Damit aber die Zwiebeln mit ihren Bollen sich in der gehörigen Größe bilden und ausdehnen, so muß man die Felder, wo man sie zu säen denkt, nicht allein vor dem Winter, sondern auch im Frühlinge, wenn die Saatzeit heran nahet, sorgfältig bearbeiten, zumal da dieser Same in einem Boden, der sich schon etwas gesetzt hat, immer besser, als in einem ganz frisch gerührten

rührten Lande aufgeht. Die beste Zeit zur Aussaat ist der Märzmonat. ‚Man theilt die wohl zubereiteten Felder in 5 Schuh breite Beete ab streut den Samen, so viel möglich, überall gleich dick und eben aus, damit die Pflänzchen beim Hervorkommen allenthalben gleich vertheilt stehen. Unter den Zwiebelsamen kann man zugleich etwas Wurzelpetersilie- oder Salatsamen mischen und zusammen aussäen. Denn der Salat wird früh weggenommen und die Petersilienwurzeln können nach den Aufnehmen der Zwiebeln Raum genug erhalten, sich auszubreiten, so daß man bequem, ohne daß das eine dem andern schadet, von Einem Beete zwei Aernten gewinnen kann. Gleich nach dem Ausstreuen des Samens muß man ihn einharken und, damit die rauhen und trocknen Winde demselben nicht schaden, die Oberfläche des Erdreichs mit einer hölzernen Schaufel sanft eben schlagen und niederdrücken. Auf die Weise wird der Same, wenn er anders frisch und gut ist, nach 3 Wochen aufgehen. Wenn nun die Pflanzen hervorkommen und etwas stark geworden sind, so gäte man sie öfters und verdünne sie nöthigen Falls so weit, daß sie wenigstens auf allen Seiten 4 Zoll auseinander stehen, damit die Zwiebeln hinlänglich Raum haben, sich auszubilden. Haben sie meist ihren Wachsthum vollendet, so muß man entweder mit einer hölzernen Schaufel die hohlen und röhrigen Blätter einknicken und niederschlagen, oder sie auch mit den Händen zerquetschen. Andere binden auch, um sie niederzutreten, Breter unter die Füße, oder wälzen ein Faß über die Zwiebelbeete her, — gleichviel, welche Methode man wählen will, wenn nur die Saftröhren der Blätter, um den größern Wachsthum und die frühere Reife der Zwiebeln zu befördern, zerstört werden.

Eine ganz andere Wartung aber erfordern die unter der 7ten und 8ten Nummer oben angeführten Arten, nämlich die spanische und die portugisische Zwiebel, die beide wegen ihres zarten und lieblichen Geschmacks in den besten Küchen sehr geschätzt werden. Sollen diese in unserm Lande

vollkom-

vollkommen auswachsen und ihre völlige Reife erlangen, so müssen sie schon im März auf ein mäßig warmes Mistbeet gesäet werden. Wenn die jungen Pflanzen hervorgekommen sind, so gewöhne man sie, zu ihrer Stärkung, an die freie Luft und begieße sie, so oft es nöthig ist, gelinde. Wenn sie die Größe eines kleinen Federkiels erreicht haben, so versetze man sie in einen fetten und lockern Boden, in 5 Schuh breite Beete reihenweise in flache Furchen, 5 bis 6 Zoll auseinander, verpflege sie, bis sie angewasen sind, mit Begießen und Bedecken, lockere den Boden zwischen ihnen oftmals mit der Gäthacke auf, ziehe, wenn sie etwas zugenommen haben, die Erde in den Reihen zu beiden Seiten an, halte sie vom Unkraute rein und behandle sie, wenn sie bereits angefangen haben, ihre Zwiebeln zu bilden, wie die andern Arten. Ist das Land ihnen nur gemäß und der Sommer nicht zu kurz, so werden sie ihre völlige Reife und nicht selten eine Breite von 5 bis 6 Zoll erreichen.

Die Zeit der Reife erkennt man bei den Zipollen daran, daß ihre Blätter gelb und welk werden und sich auf die Seite legen. Sobald man dieß bemerkt, fängt man an einem recht trocknen Tage auch sogleich damit an, sie einzusammeln. Denn sie halten sich, wenn man sie auszieht, ehe sie im Boden völlig trocken geworden sind, viel besser, als wenn man sie lange stehen läßt. Weil sie aber niemals alle zu gleicher Zeit reif werden, so muß man sie auch nach und nach einsammeln und, wenn zuletzt noch einige mit völlig grünen Blättern darunter seyn sollten, diesen wenigstens 2 Zoll über der Zwiebel das Kraut abschneiden, damit sie vollends reifen und nicht aufs neue anfangen, aus dem Herzen zu treiben. — Die aufgezogenen Zwiebeln breite man entweder unter einem Schoppen, oder wenn dazu die Gelegenheit fehlt, auf einem Boden unterm Dache, doch so, daß sie Luft haben, zum Abtrocknen dünne aus. Nach 14 Tagen können sie gereinigt und abgeputzt werden.

Bei einbrechender Kälte kann man sie zusammen auf einen Haufen schieben und mit trocknem Stroh, oder andern leichten Sachen bedecken. Viele Landleute, die keine bessere Gelegenheit haben, stecken die Zwiebeln, um sie zu verwahren, in große und weitgestrickte Netze und hängen sie so in den Rauch auf. Andere, hauptsächlich diejenigen, welche die Zwiebeln zum Verkaufe bauen, pflegen sie, sammt ihren verwelkten Blättern, 4 bis 5 Fuß lang auf Strohbändern an einander zu reihen, sie in der Gestalt einer Pyramide zusammen zu flechten und sie so, im Rauche aufgehängt, zu verwahren. Es ist dieß aber eben nicht zu billigen, weil sie bei der Gelegenheit leicht anfangen zu keimen und zu wachsen und oftmals vor dem Gebrauche schon verdorben sind.

Zur Erziehung des Samens muß man im Herbste oder Frühlinge eine gewisse Anzahl der größten und stärksten Zwiebeln aussuchen, solche im Oktober, November, oder März in einen gut zubereiteten Boden reihenweise in Furchen auf allen Seiten 1 Fuß weit auseinander pflanzen und mit der Harke die aus den Furchen aufgerissene Erde wiederum über den eingesetzten Zwiebeln eben ziehen, so daß nicht allein diese, sondern auch alle um sie herum befindlichen Oefnungen gehörig bedeckt werden. Jede Zwiebel wird beim Hervorkommen, je nachdem sie groß ist, 4 oder 5 Stengel treiben. Sie müssen immer vom Unkraute rein gehalten, so oft es nöthig thut, begossen und, wenn sie ihren Samenkopf bilden wollen, gegen die Heftigkeit des Windes durch Stäbe oder lange Querlatten verwahrt werden. Niemals darf man aber die Samenstengel eher, als bis sie ihre völlige Höhe erlangt haben, anbinden, weil sie sonst, wenn dieß zu früh geschieht, gehindert werden, sich auszudehnen und weiter zu wachsen, auch durchs Anbinden in der Mitte sehr leicht zerplatzen und verderben. Die Samenreife wird man durch die Oefnung der Zellen und durch die schwarze Farbe der darin befindlichen Körner leicht gewahr. Man schneide alsdann die Stengel, damit der Same nicht ausfällt, Ei-

nen Schuh lang ab und breite sie, zusammengebunden, auf einem Tuche an der Sonne aus, so daß der von selbst ausgefallene Same, welcher gemeiniglich der beste ist, nicht verlohren gehe. Wenn nichts mehr ausfällt, kann man, zur völligen Abtrocknung des Samens, längs einer Wand oder Mauer die Samenbündel aufstellen, oder sie auch unter einer Decke aufhängen. Den Samen, wenn man ihn nicht gleich nothwendig braucht, lasse man in seinen Hülsen stecken; er wird sich dann ein bis zwei Jahre länger, als vergleich zur Zeit der Reife ausgeklopfte halten. Ueberdieß erfordert es auch die Klugheit, immer von einem Jahre zum andern alten Samen zu haben, nicht allein aus der Ursache, weil er im 2ten Jahre zum Säen tauglicher, wie im 1sten ist, weit besser, als der frische aufgeht, schönere und größere Früchte bringt, sondern auch deswegen, weil nicht selten schädliche Nebel und Dünste, welche sich an den Schossen und Samenköpfen anhängen, verursachen, daß der Same nicht alle Jahre reif wird und daß man sich also, wenn man keinen alten aufgehoben hat, völlig davon entblößt siehet.

Am Ende dieses Abschnitts soll noch eine Anleitung, **frühe Zwiebeln zu ziehen**, gegeben werden. Um diese Frucht, zumal wenn man sie als Gemüse zu essen stets gewohnt ist, zu jeder Zeit zu haben, kann man im Brachmonate den Zwiebelsamen ganz dick säen, so daß die hervorgekommenen Pflanzen, die nicht verdünnt werden müssen, sich einander beinahe berühren. Die größte Sorgfalt, die man hier anzuwenden hat, ist die, daß man sie vom Unkraute nicht ersticken lasse. Zur Zeit der Reife nimmt man die kleinen Früchte auf, reinigt sie, trocknet sie soviel möglich ab, füllt sie in leinene Beutel und verwahrt sie bis zur Pflanzzeit aufgehängt in einer trocknen Kammer. — Im Februar, oder sobald in die Erde zu kommen ist, muß man die dazu nöthigen Beete zubereiten und die kleinen Zwiebeln, — die um so tauglicher seyn werden, je kleiner und fester sie sind, — reihenweise auf allen Seiten 4 bis 5 Zoll auseinander, in 2 bis

3 Zoll

3 Zoll tiefe Furchen setzen, die Furchen mit der umgekehrten Harke zuschieben und die Beete eben ziehen. So wie im Frühlinge die Blätter derselben hohl und röhrig werden und die Zwiebeln anfangen sich auszubilden, so darf man nicht versäumen, die Blätter einzuknicken und niederzudrücken, weil sie sonst zu stark in die Höhe wachsen, und die Zwiebeln stockig und unbrauchbar werden. Im Frühlinge, wenigstens schon im May, werden die Zwiebeln vollkommen seyn. Man bedient sich ihrer den Sommer hindurch, weil sie zum Wintergebrauche sich nicht halten.

39. Schallotte. Allium Ascalonicum. 24.

Die kleinen Zwiebeln dieser, wie man glaubt, ursprünglich in Palästina zu Hause gehörenden Lauchart sind haufenweise mit einander vereinigt. Sie trägt höchstselten Blumen und muß also einzig und allein durch Zertheilung ihrer Zwiebeln im Herbste oder Frühlinge vermehrt werden. Am besten geschieht die Pflanzung im Herbste, weil die Zwiebeln, die keine Kälte scheuen, alsdann mehr Zeit haben zu wachsen, und auch viel eher, als die im Frühlinge gepflanzten brauchbar werden. — Es gibt dem Anscheine nach von der Schallotte zwei Arten, die sich jedoch in allen Stücken, ausgenommen in der Größe der Knollen, einander gleichen.

Um die Schallotten so groß und schön als möglich zu haben, muß man sie in keinen frischgedüngten, wohl aber in einen lockern, mürben und nahrhaften Boden setzen, — denn ob sie gleich fast in einem jeden Grunde wachsen, so gerathen sie doch am besten in einem mäßig fetten und gut zubereiteten Lande, — und zum Pflanzen immer die frischesten und stärksten Zwiebeln aussuchen. Man pflanzt sie im Oktober, oder November, in gehörig zurechte gemachte Beete, reihenweise auf allen Seiten 8 Zoll weit auseinander und zwar so, daß die Keime der Zwiebeln nicht tiefer, als mit der Oberfläche der Erde in gleicher Linie stehen, und zieht die Beete mit der Harke eben. — Sobald im Frühjahre sich

die

die Zwiebeln über der Erde zeigen, lockere man den Boden zwischen ihnen dann und wann mit der Harke auf und versäume es nie, sie vom Unkraute zu reinigen.

Gegen Johannis, zur Zeit wenn ihr Kraut welk werden will, muß man sie aufgraben, mit dem Kraute zum Trocknen unter einen Schoppen oder auch auf einen luftigen Boden legen, sie hierauf zu gelegener Zeit reinigen, die trockenen Blätter sammt den Wurzeln dicht vor der Zwiebel abschneiden und sie auf einem Boden, damit sie sich nicht erhitzen oder anfangen zu wachsen, dünn ausbreiten. An einem trocknen und luftigen Orte pflegen sie sich, besonders wenn sie recht reif geworden und nicht früher, als bis ihre Blätter verwelkten, aufgenommen sind, den ganzen Winter über gut zu halten. Zuweilen geschieht es, daß die Blätter der Schallotten, wenn sie in einen frisch gedüngten, oder schlechtbehandelten Boden stehen (doch ist nicht immer der Boden daran Schuld) vor der Zeit gelb werden und verfaulen. Hiergegen ist wenig Hülfe. Das Beste ist, daß man die Zwiebeln, damit sie nicht völlig verderben, sogleich herausnimmt.

40. Winterzwiebel. Allium fistulosum. 24.

Es zeichnet sich diese Art des Lauchs vor allen andern dadurch aus, daß sie im Sommer ihre runden, bauchigen Blätter verliert, gegen den Herbst aber von neuem hervorgrünt und der stärksten Winterkälte Trotz bietet. Vom ersten Frühlinge an kann man von ihren klumpenweise wachsenden Zwiebeln, ohne den ganzen Busch aufzuziehen, einige abnehmen, worauf sie sich aufs neue bald eben so stark wieder vermehren werden. Denn sie sind überaus ergiebig und dauern sehr lange, so daß es unnöthig ist, sie alle Jahre zu verpflanzen. Es ist schon genug, wenn dieß nur jedes 3te oder 4te Jahr geschieht. Man setzt sie, wie die Schallotten, in einen frischen, ungedüngten, nahrhaften Boden, einzeln reihenweise auf allen Seiten 6 Zoll weit auseinander

der ein; reinigt und lockert die Erde zwischen ihnen zuweilen auf; schaft die untauglichen Blätter zu rechter Zeit bei Seite und bestreut jährlich, zur Stärkung der Pflanzen, wenn ihre Blätter verwelkt sind, die Beete mit frischer Erde.

41. Porre, spanischer Lauch. Allium Porrum. 24.

Die langen walzenförmigen Wurzeln dieser Pflanze haben die Gestalt eines aus lauter Häutchen zusammengesetzten dichten Körpers; die starkriechenden, glänzenden bläulichtgrünen Blätter sind lang, schmal, rinnenförmig und endigen sich mit einer gegen die Erde gebogenen Spitze; die unter der Erde steckenden Knollen haben einen Klumpen weißer Haarwurzeln; zwischen den Blättern treibt ein starker Blüthenstengel hervor.

Bei uns werden gewöhnlich zum Küchengebrauche 2 Sorten gezogen, die sich in Ansehung ihrer Blätter und hauptsächlich ihrer Dauerhaftigkeit sehr von einander unterscheiden. Denn die eine Art — der Winterporre — widersteht unter freiem Himmel der strengsten Kälte; da hingegen die andere — der Sommerporre — nicht den geringsten Frost vertragen kann. Der Sommerporre ist zwar früher brauchbar; weil er aber gar zu zart ist und des Winters in Verwahrung gebracht werden muß, so verdient diesem doch der Winterporre, der im folgenden Frühlinge weit länger brauchbar bleibt, unstreitig vorgezogen zu werden.

Sie erfordern beide einerlei Wartung und lassen sich leicht ziehen. Man säet ihren Samen im März auf eine gegen die Sonne gelegene Rabatte von leichter und fetter Erde, oder noch besser, um ihren früheren Wachsthum zu befördern, auf ein mäßig warmes Mistbeet und begießt die aufgegangenen kleinen Pflanzen von Zeit zu Zeit. Von einigen wird auch der Porresamen unter die Zipollen gestreut, um noch nach dem frühzeitigen Aufnehmen der letztern das Land zu nutzen. Weil aber der Porre eine Menge Nahrungssäfte

säfte erfodert und alle neben ihm stehenden Gewächse unterdrückt, so ist dieß gar nicht rathsam.

Wenn ohngefähr gegen Johannis die Porrepflanzen die Dicke einer Schreibfeder haben, so werden sie in ein gut zubereitetes Erdreich reihenweise in Furchen 6 Zoll auf allen Seiten auseinander versetzt. Vorher aber müssen sie, damit sie leichter aus der Erde gehen, begossen werden. Die Hälfte der Blätter und die Wurzelfasern schneidet man meist bis zum Knollen ab, drückt beim Einpflanzen die Erde mit dem Pflanzholze behende an und begießt sie gleich darauf stark. Wenn man so fortfährt, sie einen Tag um den andern, da sie die Feuchtigkeit sehr lieben, mit Wasser zu erfrischen, so wird man in wenigen Tagen schon bemerken, daß die Blätter länger werden und zu wachsen anfangen. Sind sie nachher etwas stärker geworden, so muß man die aus den Furchen gezogene Erde zu beiden Seiten längs den Reihen um die Pflanzen herum mit der Harke anziehen und den Boden zwischen ihnen dann und wann auflockern, wodurch ihr Wachsthum ungemein befördert wird. Wenn gegen den Winter die Kälte sich einstellt, so muß der große Sommerporre, der sonst leicht verdirbt, aufgegraben und in einem trockenen Keller, oder in einem Gewächshause im Sande verwahrt werden. Den Winterporre hingegen läßt man ruhig in der Erde stehen, der bis zum May, da er anfängt zu schossen, brauchbar bleibt. Weil der Porre stärker, als andere Gewächse, die Säfte aus der Erde zieht, so muß das Land, wo er gestanden hat, gut gedüngt werden, ehe wieder etwas hineingepflanzt wird.

Will man vom Porre Samen ziehen, so wählt man gleich nach Ablauf des Winters, ehe die Stauden in die Höhe wachsen, einige von den besten aus und setzt diese an einen warmen, im Schutze gelegenen Ort reihenweise auf allen Seiten 1 Schuh weit auseinander. Bei guter Witterung treiben sie schon im May einen 4 bis 5 Fuß hohen Stengel, der an der Spitze einen dicken Büschel mit glo-

ckenförmigen purpurfarbenen Blumen trägt. Wenn nach dem Verblühen derselben die dreieckigen, in drei Zellen abgetheilten Samenhülsen sich aufthun, so schneidet man die Stengel ab, breitet sie einige Tage an der Sonne auf einem Tuche aus, hebt den von selbst ausgefallenen Samen, welcher immer der beste ist, sorgfältig auf und verwahrt den übrigen, so wie den Zipollensamen, in den Hülsen, ohne ihn auszuklopfen.

42. Knoblauch. Allium sativum. 24.

Von einigen wird dieß in Sicilien wohnende Gewächs wegen seines äußerst strengen Geruchs und Geschmacks recht verabscheuet und von andern dagegen wegen seiner allgemeinen Nutzbarkeit, z. B. bei Viehkrankheiten, zur Vertreibung des Kornwurms u. s. w. sehr geachtet. In der That verdient es doch auch in jedem Garten einen Platz. — Die Wurzeln desselben bestehen aus vielen kleinen Zwiebeln, die Blätter sind platt, die büschelweise wachsenden Blumen, die auf einem etwa 2 Fuß hohen Stengel stehen, bestehen aus 6 Blättern; das Samenbehältniß ist in 3 Fächer abgetheilt und mit schwarzen, runden Körnern angefüllt.

Die Fortpflanzung desselben geschieht sehr leicht, sowohl durch den Samen, der im Frühlinge ausgestreut wird, als durch seine kleinen Zwiebeln, oder Zäen. Die letzte Art der Vermehrung wird bei uns gewöhnlich vorgezogen. Es werden nämlich die besten Zwiebeln ausgesucht und im September, oder Oktober 6 Zoll weit auseinander in Furchen eingepflanzt, wobei man nur dahin zu sehen hat, daß die Keime der Zwiebeln allemal eine aufrechte Stellung erhalten und gehörig mit Erde bedeckt werden. Hält man die aufgeschossenen Pflanzen beständig vom Unkraute rein, so werden sie fast in jedem Grunde und Boden, — am stärksten aber in einem frischen, ungedüngten und nahrhaften Lande — ohne weitere Wartung wachsen. Sobald

die

die Blätter gelb und welk werden, nehme man den Knoblauch auf und verwahre ihn zum Gebrauche an einem trocknen Orte.

43. Rokambole. Allium Scorodoprasum. 24.

Diese in Dännemark und Ungarn wild wachsende, einigen auch unter dem Namen des spanischen Knoblauchs bekannte Pflanze ist in Ansehung ihrer Zwiebeln wenig vom gemeinen Knoblauch verschieden; in Hinsicht ihrer, den Stengel bis auf eine gewisse Höhe umgebenden, Blätter aber mehr dem Porre ähnlich. Der obere Theil des Stengels ist von glänzender, blaßgrüner Farbe, biegt sich zurück, macht eine oder zwei Schneckenlinien, und hat am Gipfel einen in einer weißlichen Scheide steckenden Kopf, der wie ein Horn in die Länge läuft und in welchem sich kleine Knollen oder Zwiebeln befinden. — Wegen ihres scharfen, (vielen jedoch unangenehmen) Geschmacks nicht wird dieß Gewächs eben nicht häufig in der Küche gebraucht. Es hat aber nach der Behauptung der angesehensten Aerzte einen wichtigen offizinellen Nutzen, ist ein durch die Erfahrung erprobtes, wirksames Verwahrungsmittel wider ansteckende, unreine Luft und schädliche Ausdünstungen, und sollte also nie aus der Zahl der Gartengewächse ausgeschlossen werden.

Es wird der Rokambole theils durch seine Zwiebeln unter der Erde, und theils durch seine kleinen Knollen, die, wie schon angeführt ist, oben am Samenstengel wachsen, vermehrt. Im ersten Jahre, da diese Knollen eingesetzt werden, erreichen sie die Größe einer Haselnuß und bringen, wenn sie aufgenommen und im folgenden Frühlinge wieder gepflanzt werden, viel größere und schönere Köpfe, als die aus den Zwiebeln unter der Erde gezogenen. Die Reife des Rokambole erkennt man an dem Verwelken seiner Blätter. Man nimmt die Zwiebeln alsdann aus der Erde, läßt sie etwa vierzehn Tage an der Sonne abtrocknen, bindet sie zusammen und verwahrt sie an einem trocknen Orte.

44. Johannislauch, Jakobszwiebel. Allium Schoenoprasum. 24.

Sibirien ist das Vaterland dieser sehr dauerhaften Lauchart. Sie vermehrt sich ungemein stark durch einen Klumpen kleiner, von einander abgesonderter Bollen und wird auf dieselbe Weise wie die Schallotten gezogen Einige Küchengärtner haben die Gewohnheit, damit ihre Rabatten einzufassen, wozu sie sich aber aus der Ursache nicht wohl schickt, weil sie sich gar zu stark ausbreitet, schon im August ihre Blätter verliert und vor dem folgenden Frühlinge nicht wieder hervorgrünt. Man muß sie einige Jahre nacheinander unverrückt stehen lassen; will man sie einmal umlegen, so kann dieß im August oder September, nachdem ihre Blätter verwelkt sind, geschehen.

Eine Abänderung des Johannislauchs ist der bei uns fast in jedem Garten anzutreffende

Schnitt- oder Graslauch, der von jenem durch den Zusatz All. Schoen. Gethyllis unterschieden wird. Er trägt keine eigentlichen Bollen, sondern einen Haufen sehr kleiner, durch ihre Wurzeln zusammen verbundenen Zwiebeln. Es scheint davon vornämlich 3 Abarten zu geben, die sich aber blos durch ihre Blätter von einander unterscheiden. Die feinste Art heißt bei den Franzosen Civette. Der Schnittlauch läßt sich allenfalls aus dem Samen ziehen, weit bequemer aber wird er durch die von den alten Klumpen abgenommenen kleinen Nebenzwiebeln vermehrt. Man zerreißt zu dem Ende die alten Büsche im Frühlinge, sobald sie zu treiben anfangen, theilt sie in kleinere, wovon jeder etwa aus 5 oder 6 Zwiebeln bestehen kann, und setzt diese reihenweise auf allen Seiten 6 Zoll weit auseinander in ungedüngte, gute, lockere Erde, begießt sie, bis sie angewachsen sind, und reinigt sie vom Unkraute. Weitere Wartung erfordern sie im geringsten nicht. Fünf bis sechs Jahre können sie, ohne wieder umgepflanzt zu werden, gerne stehen.

Will

Will man sich die Mühe geben, zuweilen den Boden zwischen ihnen mit der Gäthacke aufzulockern, gegen den Herbst die alten Blätter nahe bei der Erde abzuschneiden und die Oberfläche des Beetes, worin sie stehen, mit frischer und fetter Erde, etwa einen Zoll hoch, zu bestreuen, so werden sie desto besser und desto früher treiben. — Je häufiger man die Blätter schneidet, desto stärker und zarter pflegen sie wiederum hervor zu schießen.

45. Spargel. Asparagus officinalis. 24.

Vielleicht giebt es wenige Küchengartengewächse, über deren besondern Wohlgeschmack man so allgemein einverstanden ist, als über den des Spargels. — Er hat lange, riemenartige Wurzeln, aus welchen im Frühlinge ein langer, cylindrischer Stengel ohne Blätter hervorwächst, der, wenn er nicht abgeschnitten wird, 3 bis 4 Fuß hoch aufschießt und sich in viele, dünne, mit lauter kleinen grünen Fäden umgebene Zweige vertheilt; die Samenkörner sitzen je zwei oder drei in einer kugelrunden, weichen, zur Zeit der Reife hellrothen Beere von der Größe einer Erbse.

Alles kommt zum guten Wachsthume des Spargels auf das Land und auf die Wartung an. Was seine Vermehrung betrift, so ist diese nur allein durch den Samen und niemals durch die Wurzelzertheilung möglich. Weil aber die Güte und der Werth des Spargels fast gänzlich von der Güte des Samens abhängt, so hat man Ursache, bei der Anschaffung desselben sehr behutsam zu seyn, ihn entweder selbst zu sammeln, oder sich von einem ehrlichen Manne mit demselben versehen zu lassen. Der Same wird im Frühjahre in leichte und fette Erde, reihenweise ganz dünne in kleine Furchen gesäet und gehörig mit derselben Erde bedeckt. Die Pflanzen, die, wenn der Same gut gewesen ist, nach 8 oder 9 Wochen hervorkommen, halte man beständig von allem Unkraute rein, verdünne sie da, wo sie zu dicht stehen, und schneide im Herbste, wenn sie aufhören zu wachsen, ihre

Stengel einen Zoll über der Erde ab. Im folgenden Frühlinge schon werden diese zum Verpflanzen am geschicktesten seyn. Den Herbst muß man nie zur Pflanzzeit des Spargels wählen, wenn man sich nicht der Gefahr aussetzen will, daß von hundert kaum zehn übrig bleiben.

Ehe man zum Pflanzen schreitet, müssen die dazu bestimmten Beete sorgfältig zurecht gemacht werden. Man nimmt aus jedem dieser Beete in beliebiger Tiefe, nach Verhältniß der Güte des Bodens, die Erde heraus und füllt die Gruben wiederum entweder mit verfaultem Kuhmiste, oder noch besser, mit meist zur Erde gewordener Lohe, — dem vorzüglichsten Nahrungsmittel für den Spargel. In einem feuchten und schweren Boden müssen die Beete, auch wenn sich der Dünger hinlänglich gesetzt hat, doch noch wenigstens $\frac{1}{2}$ Fuß über der Oberfläche der Erde erhöhet seyn, damit sie um so viel eher das Wasser durchlassen und desto besser von Luft und Sonne durchwärmt werden. Nicht so genau kommt es in dieser Hinsicht darauf an bei einem trockenen und warmen Erdreiche, in welchem überhaupt der Spargel besser wächst, viel schöner und schmackhafter wird, als in einem feuchten und schweren Lande.

Sind nun die Beete von einem Ende bis zum andern mit Mist oder Lohe angefüllt, so muß man sie hierauf mit 6 Zoll guter, durch die Rolle geworfener Erde erhöhen und eben machen und reihenweise nach der Schnur jede Stelle, wo eine Pflanze stehen soll, auf allen Seiten 2 Fuß weit auseinander mit einem kleinen Pfahle bezeichnen, so daß auf einem 5 Schuh breiten Beete drei Reihen und in den Reihen die Pflanzen queer gegen einander über 2 Schuh weit auf allen Seiten auseinander zu stehen kommen. Man kann auch der Bequemlichkeit halber $3\frac{1}{2}$ Fuß breite Beete machen und diese mit zwei Reihen bepflanzen. — Die Pflanzen nimmt man sorgfältig, um ihre Wurzeln nicht zu verletzen, mit einer Gabel aus dem Samenbeete heraus, schüttelt die Erde ab, sondert sie auseinander, reinigt sie von

allem

allem Unrathe und setzt bei jedem Pfahle eine derselben, ihrem natürlichen Wachsthume nach mit den Wurzeln ausgebreitet, ein, bedeckt vors erste jede, damit sie von der strengen Luft nicht beschädigt werde, ein wenig und zuletzt, wenn das ganze Beet bepflanzt ist, alle mit einander 3 Zoll hoch mit der schon beschriebenen Erde. Damit die Beete das erste Jahr nicht ungenutzt stehen, kann man sie sogleich, wenn sie eben gemacht sind, ganz dünn mit Salat, Spinat oder Zipollen besäen, die hier ohne Nachtheil des Spargels treflich wachsen werden. Doch darf dieß in der Folge nicht mehr geschehen.

Sind die Pflanzen groß und stark gewesen, so werden sie, besonders bei günstiger Witterung, sich schon innerhalb eines Monats über der Erde zeigen, da man sie alsdann immer vom Unkraute rein halten muß. Sollte von den Pflanzen hin und wieder eine ausgeblieben, oder im ersten Sommer vergangen seyn, so muß man die ledigen Stellen, um sie sogleich im folgenden Frühlinge zu besetzen, mit Stäben bemerken. Gegen den Winter, etwa zu Ende des Oktobers, schneidet man den jungen Spargelstöcken alle Stengel bis auf einen Zoll über der Erde ab, lockert die Beete, doch ohne die Wurzeln im geringsten zu verletzen, auf und schüttet 3 Zoll hoch von der gedachten Erde darüber. Im folgenden Frühjahre gräbt man die Beete vorsichtig und behende um und gätet und reinigt sie so wie im ersten Jahre. In diesem Herbste behandelt man sie eben wie im vorigen, füllt zum letztenmale die Beete mit 3 Zoll Erde auf und bedeckt zugleich die Pflanzen, zu ihrer Stärkung, nach Beschaffenheit der Erde mit verfaultem, meist zur Erde gewordenem Miste. Im kommenden Frühlinge wird dieser, wenn man die Beete in Ordnung bringt, mit unter die Erde gemischt, und in diesem als dem 3ten Jahre kann man einen Anfang machen, die Schossen, die sich bei guter Witterung früh zeigen werden, zu stechen. Nur muß dieß, wenn die Stengel auch noch so stark wären, sehr sparsam, höchstens nur

4 oder 5 mal und nur hie und da, wo die besten Stengel sind gestechen. In den folgenden Jahren werden sie dafür, wenn man sich anfangs weislich mäßigt, eine desto reichlichere Ausbeute geben. Man fährt alsdann von Jahr zu Jahr mit der beschriebenen Wartung fort, nur mit dem Unterschiede, daß die Beete nunmehr keine Erde, sondern statt derselben jährlich etwas Mist erfordern, durch dessen aufgelöfete Theile die Pflanzen den Winter über sehr gestärkt werden. Wenn im Frühlinge beim Umgraben und Zurechtmachen der Beete der während des Winters auf denselben gelegene kurze Dünger in die Gänge zwischen den Beeten gescharrt wird, so wird auch dieses zur Stärkung des Bodens und der Spargelstöcke vieles beitragen.

Außer diesem Bepflanzen der Spargelbeete hat man auch seit einiger Zeit angefangen, sie zu besäen. Man streut nämlich sogleich den Samen dahin, wo der Spargel stehen bleiben und Frucht tragen soll. Und wirklich lehrt die Erfahrung, daß diese Methode der erstern vorzuziehen ist. Denn da der Spargel lauter lange, tief und weit umher sich ausbreitende Wurzeln treibt, so kann er, zumal wenn er etwas heran gewachsen ist, das Versetzen nicht wohl leiden, daher auch schon im ersten Jahre, wie oben gesagt ist, die jungen Pflanzen versetzt werden müssen. Braucht er aber gar nicht versetzt zu werden und kann er völlig ruhig stehen bleiben, so werden die Wurzeln um so früher sich nach allen Seiten verbreiten und um so stärker und frischer wachsen. Man bereite die Beete vor der Aussaat eben so, als wenn sie bepflanzt werden sollten, stecke in eben derselben Entfernung von einander, wie bei den Pflanzen, kleine Pfähle ein, mache mit dem Finger oder mit dem Pflanzholze zur Seite eines jeden Pfahls oder auch zu beiden Seiten desselben (wenn etwa eine Pflanze nicht fortkommen sollte,) ein Loch 1 bis 2 Zoll tief, lasse in jedes Loch 2 Samenkörner fallen und fülle es wiederum mit Erde an. Sollten beide Samenkörner hervorwachsen, so ziehe man, um der stärk-

sten

sten Pflanze Platz zu machen, die schwächste aus, lasse nie mehr, als eine stehen und behandle die Pflanzen übrigens bis ihre Stengel brauchbar werden, in allen Stücken auf die vorher beschriebene Weise. Gewöhnlich gerathen sie besser, als die gepflanzten.

Es gibt einige, die es für ganz unnütz halten, die Spargelbeete zu bedüngen und — sonderbar genug! — sogar glauben, daß der Spargel darnach nur einen unangenehmen und unreinen Geschmack annehme, da es doch erwiesen ist, daß nebst einer guten Witterung allein und hauptsächlich der gute, bedüngte Boden den schnellen und geschwinden Wachsthum des Spargels befördert und daß lediglich von diesem schönen und schnellen Wuchse der süße und zarte Geschmack des Spargels abhängt. — Ein Ungenannter thut im Journal v. u. f. Deutschl. (Jahrg. 1788, 2te Stück) den Vorschlag, man solle, um auf eine wohlfeilere Art Spargel zu ziehen, keine eigenen besonderen Spargelbeete machen, sondern könne ihn besser auf Rabatten ziehen. „In der Entfernung von 5 bis 6 Fuß (schreibt er) „macht man in der Mitte der Rabatten ein Loch, 2 Fuß „lang, eben so breit und tief. Ist die untere Erde sehr wild, „so wird solche auf die nächsten Beete vertheilt und das „Loch mit guter Erde etwa 1 Schuh 2 Zoll hoch angefüllt „und ein wenig zusammen gedrückt. Hierauf wird die un„beschädigte Pflanze dergestalt gesetzt, daß ihre Wurzeln, nach„dem solche, wenn es nöthig, beschnitten worden, ausgebrei„tet und mit guter Erde einige Zoll hoch bedeckt werden. Die„se Erde wird sanft angedrückt und alsdann das Loch mit „der nächsten guten Erde ausgefüllt. Nur eine einzige, ge„sunde, wohlbestaudete Pflanze wird in jedes Loch gesetzt. „Die Rabatten werden hernach besäet, bepflanzt und gedüngt, „als wenn keine Spargel da stünden. Erbsen, Stangen„bohnen und überhaupt was hoch wächst, bringt man ohne„hin nicht auf Rabatten. Dergleichen Gewächse würden „freilich dem Spargel durch Entziehung der Luft und Sonne

„Schaden thun. Auch muß man bei dem nöthigen Graben „und Bearbeiten der Rabatten dafür sorgen, daß der Spar„gel auf keinerlei Weise beschädigt werde.“ — Dieser Vorschlag wäre vielleicht anwendbar und die Ausführung desselben könnte den Besitzern kleiner Gärten den Raum ersparen, den sonst die Spargelbeete einnehmen. Nur müßte nach der obigen Vorschrift, wenn der Spargel gut und wohlschmeckend seyn soll, jedes Loch noch etwas tiefer gegraben und mit einer Unterlage von Mist versehen werden. Die größte Schwierigkeit aber, die sich dabei findet, möchte wohl die seyn, daß man beim Umgraben der Rabatten sich kaum sorgfältig genug in Acht nehmen könnte, den Spargel nicht zu beschädigen. Auch wäre sehr zu befürchten, daß die um den Spargel herum gepflanzten Gewächse ihm gar zu viele Nahrungssäfte entzögen.

Weil es nicht einerlei ist, wie man den Spargel schneidet, so muß hier auch noch eine Anleitung zum Spargelstechen gegeben werden. — Die beste Zeit dazu ist der frühe Morgen, ehe die Sonnenhitze ihren größeren Wachsthum befördert, ihnen die Farbe und den schönen, zarten Geschmack benimmt. Man schneidet ihn bis zum Anfange, höchstens bis in die Mitte des Junius und zwar so, daß immer wenigstens Ein Stengel auf jedem Stocke stehen bleibt. Also der zuerst sich zeigende Stengel wird nicht eher gestochen, als bis sich der zweite zeigt, und würde er darüber zu alt, so bleibt er auch ungestochen und unverletzt stehen. Man stößt, um den unter der Erde annoch befindlichen Keimen nicht zu schaden, das Messer längs den hervorgekommenen Stengeln senkrecht hinein, dreht es, wenn man mit der Spitze desselben den Spargel fassen kann, um und schneidet während des Umdrehens, indem man das Messer zu sich zieht, den Stengel ab. Sollen die Stengel nicht gleich gebraucht werden, so kann man sie an einem kühlen Orte in ein Gefäß mit kaltem Wasser werfen, oder sie auch in kleinen Bündeln zusammen binden, und diese im Schatten bis zur Hälfte in

Sand

Sand einschlagen. Wenn gleich die frischen immer besser sind, so kann man sie doch auf diese Weise verschiedene Tage lang gut erhalten.

Will man selbst Spargelsamen ziehen, — welches immer, da auf guten Samen so viel ankommt, das Rathsamste ist, — so wähle man dazu im May eine gewisse Anzahl der schönsten und besten Schossen und befestige diese, wenn sie etwas höher werden, an Stäben, um sie vor dem Winde zu schützen. Gegen den Herbst, sobald sie gelb und welk aussehen, schneide man sie sammt den Beeren ab und werfe sie, damit sie schwitzen, zusammen auf Einen Haufen in einen Kübel. Nach Verlauf von 3 oder 4 Wochen wird die äußerste Schaale der rothen Beeren anfangen zu faulen. Wenn man dieß bemerkt, füllt man den Kübel mit Wasser, (weil sich sonst der Same nicht ohne Mühe reinigen läßt) drückt die Beeren an einander, und zerreibt sie zwischen den Händen. Die Samenkörner werden zu Boden fallen und ihre Hülsen oben auf schwimmen. Damit diese nebst allem Unrathe weggeschwemmt werden, gießt man das Wasser gelinde ab und wiederum zur Reinigung des Samens 2 bis 3mal frisches darauf, rührt es, so oft es nöthig ist, durch, reinigt auf diese Weise die Samenkörner, breitet sie auf einem groben Tuche einige Tage an der Sonne zum Abtrocknen aus und verwahrt sie alsdann in einem leinenen Beutel an einem sichern Orte.

Um den Spargel zu jeder Zeit, früh und spät zu haben, wird er auch häufig durch künstliche Wärme getrieben. Man muß, wenn man dieß versuchen will, immer auf eine gute Pflanzschule von Spargelstöcken bedacht seyn. Im Anfange des Märzmonats nimmt man junge Pflanzen, die ein Jahr alt sind, mit einer Gabel aus dem Samenbeete heraus und versetzt sie in andere zubereitete, wohlgedüngte Beete reihenweise auf allen Seiten 1 Schuh weit aus einander. Hier läßt man sie zwei Jahre ungestöhrt stehen, und im 3ten Jahre, wenn sie bei gehöriger

Wartung gut zu Kräften gekommen sind, nimmt man sie heraus und verpflanzt sie auf Mistbeete, wo sie ihre Frucht zum erstenmale liefern sollen. Diese Mistbeete werden vorher so wie andere sorgfältig angelegt, wenigstens mit 6 Zoll guter Erde aus dem Küchengarten überschüttet und durch die Bewegung des Feuers, so lange Früchte zu hoffen sind, mäßig warm gehalten. Wenn Anfangs die größte Hitze verraucht ist, setzt man die Pflanzen, wo möglich mit einem guten Erdklumpen, 6 Zoll von einander entfernt, hinein, bedeckt sie wenigstens mit drei Zoll Erde und wirft, ohne weitere Bedeckung, einige Tage 1 Schuh hoch warmen Mist darüber. Wenn man nach kurzer Zeit bemerkt, daß das Feuer in neuer Bewegung ist, so nimmt man den Mist weg, beschüttet abermals das ganze Beet mit 3 Zoll Erde, bedeckt es darauf mit Fenstern und beschützt es bei rauher und unangenehmer Witterung, wenn sich die Pflanzen zu bewegen anfangen, vor der Kälte gehörig mit Matten. — Innerhalb 14 Tagen nach dem Versetzen der Spargelstöcke werden sich schon gemeiniglich die Stengel zeigen. Dann muß man ihnen, so oft es die Witterung erlaubt, oder doch wenigstens so oft die Sonne scheint, frische Luft geben, damit diese der Spargelfrucht die ihr so nöthigen Eigenschaften, Farbe und guten Geschmack, ertheile. Wenn man von diesen Beeten einen Tag um den andern den Spargel schneidet, so bindet man ihn in kleinen Bündeln zusammen und verscharrt diese bis auf die Hälfte in der Erde des Beetes. Den Anfang mit Zubereitung der Spargeltreibbeete macht man gewöhnlich zu Anfange des Wintermonats und fährt alle Monate damit fort. Selten pflegen sie länger, als einen Monat gut zu tragen und müssen daher, wenn sie gar nichts mehr hervorbringen, wieder eingerissen werden. Die wichtigste Regel, die man überhaupt bei diesen Beeten zu beobachten hat, ist die: Man lasse es ihnen niemals an Wärme fehlen und erneuere oft, um stets die Bewegung des Feuers zu unterhalten, die Beete mit frischem Miste.

Aber auch im freien Lande läßt sich der Spargel treiben. Die dazu bestimmten Beete muß man, damit sie besser erwärmt werden können, nur 3 oder höchstens $3\frac{1}{2}$ und die Gänge 2 Fuß breit machen. Wenn die Pflanzen in diesen Beeten 3 Jahre gestanden haben, kann man sie bereits gebrauchen. Nur muß man, um sie zum erstenmale nicht zu erschöpfen, sie nie länger, als höchstens 3 Wochen schneiden. In den folgenden Jahren können sie gewöhnlich 6 Wochen gestochen werden. Man muß immer mehrere Beete haben, damit die Früchte beständig auf einander folgen. Wenn man sie treiben will, wirft man aus den Steigen um die Beete herum alle Erde 2 Schuh tief heraus und füllt den leeren Raum mit frischem und warmem Miste an. Wenn man diesen recht gepackt und eben getreten hat, macht man die vom Miste eingeschlossenen Spargelbeete gehörig zurechte und bedeckt die ganze Oberfläche, damit die Erde desto leichter erwärmt und vor der Kälte gesichert wird, wenigstens 1 Fuß hoch mit trocknem frischen Miste. Wenn sich nun innerhalb 14 Tagen die Stengel zeigen wollen, so kehre man nach Bewandniß der Umstände die Bedeckung um, oder vermenge sie mit frischem Miste. Hernach, wenn die Schossen etwas stärker werden, ist das tägliche Umkehren, Wegnehmen und Umlegen des Mistes, wenn es nur irgend das Wetter zuläßt, aus der Ursache ganz nothwendig, damit die Pflanzen Luft bekommen und nicht durch den Mist wachsen. Auch kann man sogleich anfangen, die neu hervorgewachsenen Früchte, je nachdem sie dazu stark genug sind, einen Tag um den andern zu schneiden. Der Mist, womit die Beete bedeckt werden, muß während der Zeit des Schneidens, zumal wenn er naß und mit Schnee belegt gewesen ist, alle 14 Tage verneuert, oder mit frischen Theilen vermengt werden, damit die Beete stets eine mäßige Wärme behalten. Doch hat man wohl dahin zu sehen, daß durch allzuheftige Bewegung des Feuers die Pflanzen nicht versengt werden, welches besonders in den ersten Wochen des Treibens leicht geschehen

schehen kann, zumal wenn unterdessen warme Regengüsse oder schöne und heitere Tage und darauf kleine Nachfröste einfallen. Leicht wird alsdann in der Geschwindigkeit die Hitze nach Einem Punkte zusammen getrieben und wenn man unter diesen Umständen den Beeten nicht gehörig Luft giebt, oder den Mist nicht hie und da wegnimmt, so steht öfters nicht allein die Frucht, sondern auch die ganze Pflanze in Gefahr zu verderben.

Auf diese Weise wird fast durch ganz Deutschland von den Küchengärtnern, welche die Frucht zum Verkaufe ziehen und damit ein ansehnliches Gewerbe treiben, der frühe Spargel gezogen. Unsere Gärtner treiben ihn zwar eben so, bedecken aber ihre Beete, sobald sich die Früchte zeigen wollen, gehörig mit Fenstern und werfen den Mist, solange der Spargel geschnitten wird, bei Seite, wodurch er, da ihn alsdann Luft und Sonne hinlänglich bestreichen können, einen desto zartern Geschmack und schönere Farbe erhält. — Wenn die Zeit des Schneidens verflossen ist, kann man die Beete vor der Hand nicht mehr nutzen. Man wirft die aus der Grube genommene Erde wieder in die Steige, wartet die Pflanzen gehörig und läßt sie, damit sie sich wieder erholen können, 2 Jahre ruhen. Man kann sie dann wiederum ungetrieben schneiden. — Aus diesem allen wird man sehen, daß man, wenn man das Vergnügen genießen will, beständig Spargel zu haben, sich verschiedene Jahre zum voraus darauf bereiten muß.

Weil der Spargel ein Hauptingredienz der Asia ist, so mag zum Nutzen und Frommen der Hausmütter eine Vorschrift **Asia einzumachen** diesen Artikel beschließen. Man nimmt dazu jungen Spargel, Blumenkohl, Zuckererbsen, junge Schwertbohnen und Kohlrabi über der Erde, putzt und wäscht alles sorgfältig rein, wirft es in einen Kessel mit kochendem Wasser, läßt es einigemal auf- aber nicht gar kochen, nimmt es mit einer Schaumkelle heraus und legt es zusammen zum Abtriefen und Kaltwerden auf einen mit einem

nem reinen Tuche bedeckten Tisch. Alsdann nimmt man die unreifen Früchte des spanischen Pfeffers, einige kleinzerschnittene Schallotten und gemahlnen Senfsamen, ein wenig Gurkumey der Farbe wegen, etwas mehr, oder weniger Provenceöl und Weinessig soviel man nöthig hat; kocht dieses Mengsel gehörig auf; schäumt es, so oft es nöthig ist, während des Kochens ab und läßt es kalt werden. Nach dem Abkühlen legt man die Gartengewächse durch einander in steinerne Kruken, oder gläserne Hafen, gießt soviel Sauce darüber, daß Alles damit bedeckt wird, verbindet es so gut, als möglich mit Rinderblase und verwahrt es an einem trocknen, vor dem Froste gesicherten Orte.

46. Kalmus. Acorus Calamus. 24.

Die walzenförmige Kolbe dieser Pflanze ist im Jun. und Jul. mit Blümchen bedeckt, deren 6 Staubfäden länger, als die Kronblätter sind; die dreifächrige Kapsel enthält viele kleine Samenkörner. — Die knotige, mit langen Fäserchen besetzte, gewürzhafte Wurzel wird häufig wegen ihrer erwärmenden und stärkenden Kräfte in der Offizin gebraucht und ist, mit Zucker belegt, ein gutes magenstärkendes Konfekt. Auch wird aus derselben ein guter Branntwein abgezogen und eine Lattwerge verfertigt. Die Blätter haben wie die Wurzel einen starken, aromatischen, die Wanzen vertreibenden Geruch und werden deshalb in einigen Gegenden gebraucht, im Sommer die Stuben damit zu bestreuen. Man kann den Kalmus, wenn er gleich bei uns nur in Sümpfen, stehenden Teichen und seichten Wassergräben wild gefunden wird, doch auch leicht, so wie die meisten andern Pflanzen, in den Gärten ziehen, besonders wenn man ihn an einen offenen Ort, in einen feuchten und nassen Boden setzt. Dennoch pflegt er, wenn er nicht im Wasser steht, niemals zu blühen. Im Schatten gedeihet er gar nicht. — Da er indessen fast allenthal-

ben

ben nicht selten anzutreffen ist, so werden wohl wenige sich die Mühe geben, ihn in den Gärten zu ziehen.

Dritte Ordnung.

Mit drei Stempeln.

47. Gemeiner Sauerampfer. Rumex Acetosa. 24.

Die ziemlich langgestielten Blätter dieses wider den Schaarbock gerühmten Gewächses sind länglich, pfeilförmig und, wenn sie im Frühlinge hervorkommen, gewöhnlich mit einem rothen Rande versehen. Die bitterschmeckenden, zusammenziehenden und daher zum Ledergerben brauchbaren Wurzeln sind lang, gelblich und voller Fasern. Im 2ten Jahre nach der Aussaat schießt aus denselben ein, zwei bis drei Schuh hoher Stengel hervor, der eine Menge Blumen trägt, die ganz getrennte Geschlechter haben und aus 3 eingeneigten Blättern bestehen. Der Same ist dreiseitig und wird von der Krone eingeschlossen.

Es gibt wohl wenig Küchengärten, worin man den Sauerampfer nicht findet. Wirklich verdient er auch häufig angezogen zu werden, weil er fast gar keiner Wartung bedarf und schon zu einer Zeit brauchbar ist, wo man noch wenig andere Gewächse hat.

Man kann ihn mit leichter Mühe aus dem Samen ziehen. Dieser wird im Mai an einem offenen Orte, in eine mit leichter und fetter Erde angefüllte Rabatte gesäet und vorsichtig mit derselben Erde bedeckt, welches um so nöthiger seyn wird, da der feine Same beim Unterharken leicht zu tief unter die Erde kommt und deshalb nur klumpenweise aufgeht. Früher kann man ihn deswegen nicht säen, weil die Pflanzen sonst leicht vom Ungeziefer, ehe man darum gewahr wird, verzehrt werden. Wenn man die jun-

gen

gen Pflanzen zuweilen gätet und begießt, so werden sie bald zum Versetzen tauglich seyn. Man gibt ihnen gut gedüngte und wohl zubereitete Beete und verpflanzt sie reihenweise auf allen Seiten 8 Zoll weit aus einander. Wenn man keinen großen Garten hat, braucht man auch nicht durchaus besondere Beete dazu zu nehmen, sondern kann sie zur Noth an der innern Seite der Rabatten zur Einfassung brauchen, wiewohl sie freilich das Land ziemlich stark aussaugen. Begießt man sie anfangs, bis sie angeschlagen sind und lockert nachher mit der Gäthacke die Erde neben ihnen von Zeit zu Zeit auf, so werden sie ohne weitere Wartung, bis die Kälte sich einstellt, fortwachsen. Je öfter und kürzer man die Blätter schneidet, desto zarter werden sie. Im Herbste, zur Zeit wenn die Pflanzen zu wachsen aufhören und ihre Blätter gelb und welk werden wollen, fülle man die Beete bis an das Herz der Stauden mit guter Erde, oder mit meist zur Erde gewordenem Miste an und bedecke sie mit trockener Streu. Letzteres ist deswegen nöthig, weil die Frühlingskälte sonst sehr leicht die zarten, jungen Blätter versengt und welk macht.

Weit leichter kann man aber durch die Wurzelzertheilung den Sauerampfer vermehren. Dieß ist auch die gewöhnlichere, wenn gleich nicht die bessere Fortpflanzungsart desselben. Man zerreißt zu dem Ende entweder im März, oder im August die alten Stöcke in kleinere und wartet diese eben so wie die aus dem Samen gezogenen Pflanzen. Sie werden nicht allein sehr gut wachsen, sondern sich auch verschiedene Jahre halten.

Soll der Sauerampfer **zum Wintergebrauche getrieben werden**, so legt man im Anfang des Novemb. ein starkes Mistbeet an, welches den Winter hindurch dauert, und vermengt, besonders in den letzten Lagen, den Mist mit hinlänglich alter Lohe. So wie der Mist durchgebrannt, zusammengetreten und eingeebnet ist, muß das Beet noch mit alter Lohe 8 bis 10 Zoll hoch aufgefüllt wer-

den, damit die Wärme verhältnißmäßig vertheilt, anhaltend und dauerhaft gemacht werde. Wenn das Beet fertig ist, so wird es mit einer Partie alter Sauerampferstauden bepflanzt. Diese werden in kurzer Zeit zu treiben anfangen und bald dergestalt heranwachsen, daß sie geschnitten werden können. Man besorgt sie wie andere dergleichen harte Pflanzen; giebt ihnen nach Erfoderniß der Umstände hinlänglich frische Luft und verwahrt sie vor dem Froste.

Zur Samenerziehung läßt man verschiedene Sauerampferstauden in die Höhe schießen. Weil die Vögel dem Samen stark nachgehen, so muß man ihn vor seiner völligen Reife, sobald er anfängt braunroth zu werden, abschneiden und einige Tage an der Sonne trocken werden und nachreifen lassen. Wird er gut aufgehoben, so hält er sich 2 bis 3 Jahre. — Es ist immer rathsamer, den Samen selbst zu ziehen. Denn wenn man ihn von Samenhändlern kauft, erhält man gewöhnlich nur den wilden Sauerampfersamen, den sie auf den Wiesen einsammeln und für Gartensauerampfersamen, unter dem Vorwande, daß er nur ein wenig ausgeartet sei, verkaufen.

48. Runder Sauerampfer. Rumex scutatus 24.

Nur selten bringt dieser auf Steinhaufen in Helvetien wachsende Sauerampfer bei uns reifen Samen. Man kann ihn aber doch, da er auslaufende Wurzeln hat, überaus leicht vermehren. Denn jedes Stück derselben schlägt gewöhnlich an und bildet eine neue Staude. Man muß ihm deswegen aber nur da einen Platz anweisen, wo keine anderen Gewächse stehen, damit er diesen nicht die Nahrungssäfte entziehen kann. Er wird sonst wegen seiner angenehmen, gemilderten Säure, von den meisten dem gemeinen Sauerampfer vorgezogen und hat vor diesem auch noch das voraus, daß er mit dem magersten Boden vorlieb nimmt

nimmt und sich mit seinen bestäubten, glatten, herzspieß-förmigen Blättern um so stärker ausbreitet, je häufiger er geschnitten wird.

49. Engländischer Spinat. Rumex Patientia. 24.

Der lange englische Spinat, oder Mönchsrhabarber wächst ursprünglich in Italien; hat Zwitterblumen, von deren glatträndigen Blättchen nur ein einziges ein Korn trägt; und länglich-lanzettförmige Blätter. — Man zieht ihn auf die nemliche Weise wie den gemeinen Sauerampfer entweder durch den Samen, oder durch die Zertheilung der Wurzeln, nur mit dem Unterschiede, daß er wegen seiner großen Stauden, die viel Raum und Nahrung erfodern, und wegen seiner starken und frechen Wurzeln, die weit um sich greifen, völlig 1 Fuß weit von einander und zwar, wie gewöhnlich, reihenweise verpflanzt wird. Er wächst wo man ihn hinsetzt und ist in einigen Gärten bei uns beinahe wild geworden. Seine großen Blätter können im Frühlinge, wenn bessere Kräuter fehlen, zum Gemüse dienen und ersetzen im Sommer ganz bequem den Mangel des Spinats. — Das Dekokt der Wurzeln wird von mehrern Wundärzten zur Reinigung und Zusammenziehung der Geschwüre empfohlen.

Achte Klasse.

Mit acht Staubfäden.

Erste Ordnung.

Mit einem Stempel.

50. Indianische Kresse. Tropaeolum majus. ☉. 24.

Von den Franzosen wird diese in Peru wachsende, seit dem Ende des vorigen Jahrhunderts in Europa be-

kannte Pflanze, weil ihre Blumen wegen des hinten hervorragenden Sporns mit einer Kapuzinerkappe einige Aehnlichkeit haben, gewöhnlich Capucine genannt Sie wird meistens der Blumen wegen angezogen, ist aber auch zum Küchengebrauche sehr nützlich. Denn sowohl die Blumen, als die zarten Blätter werden häufig zum Salad, wie auch zum Garniren der Schüsseln benutzt. Die zarten Blumenknospen werden täglich, ehe sie sich weiter entwickeln, eingesammelt und, nachdem man sie im Schatten hat welk werden lassen, in Essig eingemacht und so statt der Kapern gebraucht. Die eingemachten unreifen Samenkörner werden zu allerlei Brühen und Saucen genommen.

Man zieht diese Pflanze, (wovon es mehrere Abarten gibt,) durch ihren großen, runzeligen Samen, der im April reihenweise auf ein Beet mit leichter und fetter Erde gestreut wird. Wenn die Pflanzen hervorkommen, hält man sie vom Unkraute rein; und weil die Büsche groß werden und viel Platz erfodern, verdünnt man sie wo sie zu dicht stehen, und gibt ihnen nachher, wenn sie sich in die Höhe winden wollen, zu ihrer Unterstützung Stäbe. Das ist die ganze Wartung, die sie verlangen. Sie blühen sehr stark vom Monat Julius an, solange bis sie der Frost zernichtet. Den Samen, der bei seiner Reife gerne abfällt, muß man im Sept. und Oktob. zusammenlesen, ein wenig abtrocknen lassen und nebst andern Sämereien verwahren.

51. Rapunzelwurzel. Oenothera bienis. ♂.

Ueber den deutschen Namen dieser in Virginien zu Hause gehörenden Pflanze mit eyrund-lanzettförmigen flachen Blättern ist man noch gar nicht einig. Der angeführte Name möchte vielleicht der gewöhnlichste seyn. Andere nennen sie gelber Weyderich, andere Rapuntika und noch andere Nachtkerze, Nachtschlüsselblume, weil sie nur gegen Abend und des Nachts ihre vier hellgelben Blumenblätter von einem nicht unangenehmen Geruche aus-

ausbreitet. Sie wird hauptsächlich in unsern Blumengärten gezogen, denen sie zu einer nicht geringen Zierde gereicht. Aber auch in den Küchengärten verdient sie mehr, als manche andere Gewächse einen Platz, weil ihre langen, dicken und geraden Wurzeln roh mit Oel und Essig, oder in Scheiben zerschnitten, auch an Fleisch gekocht, eine wohlschmeckende Speise abgeben. — Die Rapunzelwurzel ist eine zweijährige Pflanze und geht aus, wenn sie ihren reifen Samen gebracht hat. Als Küchengewächs betrachtet, wird sie gewöhnlich und am besten im Herbste sogleich, wenn der Same reif ist, von andern aber erst zu Anfange des Junius gesäet, — gleichviel in welchen Grund und Boden, denn sie wächst fast überall. Der Same wird ganz dünn ausgestreut, und wenn die Pflanzen doch noch zu dicht aufkommen sollten, müssen sie dergestalt verdünnt werden, daß jede Staude, weil sie gewöhnlich stark wachsen, wenigstens 5 bis 6 Zoll Raum hat, sich auszubreiten. Sie bleibt gleich an dem Orte, wo sie gesäet ist, stehen, weil sie das Versetzen wegen ihrer langen Wurzeln nicht wohl vertragen kann. Gegen den Winter werden die Wurzeln brauchbar; sie bleiben es aber im künftigen Sommer nicht länger, als bis die Samenstengel anfangen hervorzuschießen. Wenn man diese nicht gleich abbricht, werden sie stockig und ungenießbar. Doch hilft auch öfters nicht einmal das Abbrechen. — Dieß Gewächs würde sich zwar, wo es einmal gestanden hat, von selbst im Herbste besamen; weil es aber alsdann gewöhnlich wegen seiner leicht aufspringenden Samenkapseln sich überall im ganzen Garten ausbreitet, so thut man besser, den Samen ordentlich aufzunehmen und zur bestimmten Zeit auszusäen. Und da alle Samengehäuse nicht zu gleicher Zeit reif werden, so hat man, um diese gar zu starke Vermehrung dieser Pflanze zu verhüten, Ursache, darauf aufmerksam zu seyn und die Samenkapseln, sogleich wenn man ihre Reife gewahr wird, nach und nach einzusammeln.

Neunte Klasse.

Mit neun Staubfäden.

Dritte Ordnung.

Mit drei Stempeln.

52. Rhabarber. Rheum palmatum. 24.

Man hält diese Pflanze, die an der Grenzmauer zwischen China und der Tatarei wild wächst, für die ächte Rhabarber, deren saftreiche, inwendig geaderte, gelbröthliche Wurzeln als ein sehr wirksames Arzneimittel jährlich in großer Menge aus Rußland und China zu uns gebracht werden. Die Blätter sind handförmig und scharf zugespitzt. Der Blumenkelch hat drei große und drei kleine Blätter, wovon die erstern roth und die letztern grünlich sind. Die Samenkörner sind glänzend und dreieckig.

Es läßt sich der Rhabarber aus dem Samen ziehen, der gleich nach der Reife in ein Beet mit leichter und fetter Erde, am vortheilhaftesten in kleine Furchen, die 6 bis 8 Zoll von einander abstehen, ganz dünn gesäet und gehörig bedeckt wird. — Säet man ihn erst im Frühlinge, so kann er oft, ohne aufzugehen, ein ganzes Jahr in der Erde liegen. Sobald die jungen Pflanzen hervorkommen, muß man die Erde um sie herum beständig locker und rein halten und, wo sie zu dicht stehen, durchs Verziehen dünn machen. Letzteres ist unentbehrlich, da sie große Blätter treiben und viel Raum erfodern. Im Herbste, wenn ihre Blätter welk und gelb werden, oder auch im Frühlinge, wenn sie von neuem hervortreiben wollen, grabe man ihre Wurzeln so sorgfältig, als möglich auf, damit sie nicht zerbrechen, und versetze sie in einen tiefen und fetten Boden reihenweise auf allen Seiten 2 bis 3 Schuh aus einander in große Löcher, daß sie sich nicht umlegen können. —

Hält

Hält man nach dem Versetzen die Erde zwischen ihnen beständig rein und locker, so werden sie, besonders wenn sie in einem guten Lande und nicht zu dicht stehen, sich außerordentlich stark ausbreiten. Wenn im zweiten, oder dritten Jahre nach dem Verpflanzen im Herbste ihre Blätter zu verwelken beginnen, kann man die Wurzeln aufgraben und an einem schattigen und luftigen Orte trocknen und verwahren. — Dem äußern Anscheine nach wächst die Rhabarber in unserm Klima eben so gut, als in ihrem eigentlichen Vaterlande. Nur kommt es freilich darauf an, ob die bei uns gewachsenen Wurzeln eben die Konsistenz, eben die Kräfte und Eigenschaften haben, als die fremden, gewöhnlich über Petersburg zu uns gebrachten. Vielleicht könnte man ihre Güte und ihren Werth dadurch erhöhen und verbessern, daß man die Samenschossen, die gemeiniglich im 2ten Jahre nach dem Versetzen in die Höhe gehen, noch zu rechter Zeit abbräche. Denn die Erfahrung lehrt, daß viele andere wurzelartige, mehrere Jahre dauernde Pflanzen, wenn sie einmal Samen getragen haben, bei weitem nicht mehr zum Gebrauche so gut sind, wie sie vorher waren, sondern daß sie vielmehr zähe, holzig und unschmackhaft werden.

Zehnte Klasse.

Mit zehn Staubfäden.

Erste Ordnung.

Mit einem Stempel.

53. Raute. Ruta graveolens. ♃.

Die Raute, Weinraute wächst in Afrika und in den südlichen europäischen Ländern wild. Samen und

Blätter werden in der Arznei gebraucht; letztere auch, so lange sie noch zart sind, von vielen auf Butterbrodt gegessen. Sie wird häufig, selbst von Landleuten, als eine zur Erhaltung der Gesundheit dienliche Pflanze in den Gärten gezogen.

Ihre Vermehrung geschieht theils durch den Samen und theils durch abgeschnittene Zweige; nicht so gut durch Zertheilung der alten Stöcke, die nur selten recht wachsen wollen. Der Same wird im Frühlinge in ein Beet mit leichter und fetter Erde gestreut; und in Ansehung der Vermehrungsart durch Steckreiser beobachtet man dasselbe Verfahren, als bei dem Rosmarin und ähnlichen holzigen, staudenartigen Gewächsen. — Die jungen Pflanzen müssen, so wie sie hervorkommen, stets vom Unkraute gereinigt, auch dann und wann bei trocknem Wetter begossen und gegen den Herbst dahin, wo sie stehen sollen, versetzt werden, nemlich reihenweise, auf allen Seiten 6 - 8 Zoll aus einander, in einen leichten und trocknen Boden, weil sie in einem feuchten und schweren Lande, zumal bei etwas strenger Kälte, leicht verderben.

Vierte Ordnung.

Mit fünf Stempeln.

54. Tripmadam. Sedum reflexum. 24.

Man hat Ursache, bei Anschaffung des Tripmadam sorgfältig dahin zu sehen, daß man nicht betrogen wird. Denn häufig erhält man an dessen statt den Mauerpfeffer, der eine scharfe und brennende Pflanze ist, dem Tripmadam sehr ähnlich sieht und sich von demselben fast durch nichts anders, als durch seine Schärfe und durch seinen Standort unterscheidet, indem er gewöhnlich nur auf alten

Mauern

Mauern und verfallnen Gebäuden wächst, in deren Fugen er mit seinen faserigen Wurzeln dringt, ohne jemals im Geringsten von der Dürre, noch von der Kälte zu leiden. — Vom eigentlichen **Tripmadam**, einem dauerhaften Gewächse aus dem mittlern Europa, dessen pfriemförmige Blätter wegen ihrer kühlenden und erfrischenden Kraft unter dem Salad gegessen werden, hat man bei uns gewöhnlich 2 Arten, den **größern** und den **kleinern** Tripmadam. Beide Arten werden sowohl durch ihre **kriechenden Stengel**, als durch den **Samen** fortgepflanzt. Man säet diesen im Herbste, oder im Frühlinge und versetzt nachher die Pflanzen reihenweise auf allen Seiten 1 Schuh weit aus einander in einen leichten und trocknen Boden. Die einzige Wartung, die sie dann noch verlangen, ist die Reinhaltung vom Unkraute. Wenn man den Tripmadam nicht häufig schneidet, sondern ihn ruhig seinen Samen ausstreuen läßt, so wird er sich in der Geschwindigkeit so stark besamen, daß er den ganzen Platz, wo er gepflanzt worden ist, einnimmt.

55. Sauerklee. Oxalis Acetosella. 24.

Die glänzend-blasgrünen Blätter des Sauerklees gleichen den Kleeblättern, nur daß sie umgekehrt herzförmig, etwas breiter, als länger sind und gemeiniglich sich gegen die Erde neigen. Der Schaft ist einblümig und die Blumen sind durch verschiedene Einschnitte glockenförmig ausgebreitet. Die fünfeckige Kapsel enthält eine Menge glänzender, röthlicher Samenkörner und springt zur Zeit der Reife an den Ecken auf.

Wegen der angenehmen Säure ihrer Blätter, welche weit vorzüglicher, als die Sauerampfersäure und recht citronenartig ist, wird diese sonst überall in schattigen Wäldern wachsende Pflanze auch in den besten Küchengärten gezogen. Die Blätter nemlich, die auch heilkräftig sind,

werden unter feine Saladkräuter gemischt und ertheilen denselben einen lieblichen Geschmack. In Milch gekocht, geben sie gute Molken. — Aus dem Safte derselben wird das bekannte Saueckleesalz verfertigt.

Man vermehrt den Sauerklee mit leichter Mühe theils durch seine schuppigen gegliederten Wurzeln, welche im Frühjahre, oder zeitig im Herbste an einem schattigen Orte in einen mürben und fetten Boden reihenweise, 6 Zoll weit aus einander eingepflanzt werden — und theils durch seinen Samen, der um die bemerkte Zeit in die eben beschriebene Erde gestreut, ganz flach bedeckt, oder untergeharkt wird. Sollten die Pflanzen zu dick hervorkommen, so muß man sie verdünnen und bei trocknem und warmem Wetter, solange bis sie etwas herangewachsen sind, zuweilen mit Wasser erfrischen. Wo der Sauerklee erst einmal steht, wird er selbst seinen Samen jährlich häufig genug ausstreuen und sich so vermehren, daß man nie befürchten darf, daran Mangel zu leiden.

Eilfte Klasse.

Mit eilf bis neunzehn Staubfäden.

Erste Ordnung.

Mit einem Stempel.

56. Portulak. Portulaca oleracea. ☺.

Der Portulak, das Burzelkraut hat keilförmige, sehr saftreiche und fleischige Blätter, zwischen welchen auf starken Zweigen kleine, rosenförmig sich ausbreitende Blumen hervorkommen. Die aus zwei Hülsen bestehende Frucht ist oval und von der Größe einer Erbse. — Man hat von

dieser

dieser in Ostindien, Amerika und im südlichen Europa wachsenden Pflanze gewöhnlich 2 Spielarten, die mit gelben und die mit grünen Blättern. Obgleich beide zum Gebrauche gleich gut und blos in Ansehung der Farbe verschieden sind, so wird doch die gelbe Sorte wegen ihres schönern Ansehens sowohl unter dem Salad, als in Suppen und zum Einmachen vorgezogen.

Der Same dieses zarten Küchengewächses kann in unserm Lande niemals vor dem Ende des Aprils, oder vor dem Anfange des Mais ausgestreuet werden. Man säet ihn ganz dünn, soviel möglich an einem warmen Orte, in einen leichten und fetten Boden, und überzieht das damit besäete Beet nur ganz eben mit der Harke, weil sonst der sehr feine Same leicht zu tief unter die Erde kommen kann. Wenn die kleinen Pflanzen hervorkommen, muß man sie bei warmem und trocknem Wetter öfters, wenigstens jeden andern Abend begießen, wo sie zu dick stehen, durchs Verziehen verdünnen und immer vom Unkraute reinigen. Bei solcher Wartung werden sie große Stengel und Blätter treiben und bald, oft schon innerhalb 4 bis 5 Wochen nach der Aussaat, brauchbar werden. Um den Portulak immer zart und frisch zu haben, säe man von einem Monate zum andern einige Male etwas nach.

Zuweilen wird auch diese in den meisten Küchen sehr beliebte Pflanze, um sich frühzeitig ihrer bedienen zu können, durch künstliche Wärme getrieben. Man säet zu dem Ende den Portulaksamen im Jan., oder Febr. in ein Mistbeet von anhaltender Wärme, (das aber doch schon seine größte Hitze verloren hat,) auf 5 bis 6 Zoll tiefe, ganz leichte und frische Erde und bestreut ihn mit alter, meistens zur Erde gewordener Lohe, oder mit trocknem Sande. Wenn das Beet die erfoderliche Wärme hat, wird der Same in 3 bis 4 Tagen aufgehen. Sobald die Pflanzen das dritte, oder vierte Blatt treiben wollen, ist es unumgänglich nöthig, ihnen freie Luft zu geben; die Fenster bewand-

ten Umständen nach von der entgegengesetzten Seite ein wenig in die Höhe zu heben, oder auch Matten vor die Oeffnungen zu stellen. Die mindeste Feuchtigkeit, die sich an die zarten Pflanzen setzt, verursacht, zumal bei dunklem und trüben Wetter, sehr leicht, daß sie umfallen und verfaulen. — Wenn sie etwas herangewachsen sind, verdünne man sie auch, wo sie zu dick stehen. In kurzer Zeit werden sie sich dann so ausbreiten, daß man sie zum Gebrauche schneiden kann und, falls sie nur immerfort warm gehalten und nie weiter, als bis auf das unterste Glied geschnitten werden, solange bis man andere hat, beständig nachwachsen. — Fängt die Witterung hernach an, gelinder zu werden, so kann man auch nach und nach vom März bis in den Mai unten auf die Melonenbeete Portulak säen, der um diese Zeit schon nicht mehr so vieler Wartung bedarf, als der frühgesäete. Die stärksten und besten Pflanzen von der letzten Aussaat können, wenn keine Nachtfröste mehr zu besorgen sind, an einen warmen und im Schutz gelegenen Orte in ein Beet von leichter und fetter Erde reihenweise 5 bis 6 Zoll weit aus einander versetzt und, bis sie angewachsen sind, begossen werden. Ehe diese unbrauchbar werden, wird man schon anfangen können, die ins freie Land gesäeten zu nutzen.

Zwölfte Klasse.

Mit vielen Staubfäden.

Erste Ordnung.

Mit einem Stempel.

57. Kapernstrauch. Capparis spinosa. ♄.

Das Vaterland dieses wegen seiner eingemachten Blumenknospen berühmten Strauchs ist der Orient, Italien

und

und das südliche Frankreich. Er hat eine Menge dicker und holziger Wurzeln; mit spitzigen Dornen versehene Zweige; wechselsweise einander gegenüberstehende Blätter, die von hellgrüner Farbe, rundlich, ungetheilt, gestielt und den Quittenblättern etwas ähnlich sind. Zwischen den Aesten und Blättern kommen auf langen Stielen schöne rosenförmige, vierblättrige Blumen hervor, deren Stempel sich nachher in eine birnförmige, mit vielen kleinen, rothen, nierenförmigen Samenkörnern angefüllte Frucht, ohngefähr von der Größe einer Olive, verwandelt.

Dieser Strauch ist überaus dauerhaft und wächst besser in einem trockenen und magern Boden, wo sonst nichts fortkommt, als in einem fruchtbaren Lande; wie er denn auch in den Gegenden, wo er zu Hause gehört, hauptsächlich nur auf Mauern und auf alten, verfallenen Gebäuden angetroffen wird, in deren Fugen und Ritzen er seine Wurzeln schlägt. — Bei uns wird er meistens nur der Seltenheit wegen von Pflanzenliebhabern in den Gärten gezogen. Er erfodert keine besondere Wartung und kann sehr leicht entweder durch den Samen, oder durchs Einlegen seiner zarten Zweige vermehrt werden. Da diese sich innerhalb eines Jahrs so zu bewurzeln pflegen, daß man sie an den ihnen bestimmten Ort setzen kann, und überhaupt schöne und große Stauden geben, so wird die Vermehrungsart durch den Samen fast gar nicht versucht. Man steckt die Reiser im Frühlinge in ein mageres, trockenes Land, an einem gegen Morgen, oder Mittag belegenen und vor starken Winden gesicherten Orte. Bis sie angewachsen sind, nimmt man sie etwas in Acht vor der Sonnenhitze, gibt ihnen beim Verpflanzen im folgenden Frühjahre hinlänglich Raum sich auszubreiten; hält den Boden zwischen ihnen beständig locker und rein; bindet sie, damit ihre Zweige nicht auf der Erde herumkriechen, an Stöcke; schneidet sie im Herbste dicht vor dem Boden ab und verwahrt sie des Winters vor Frost und Nässe, ihren

beiden

beiden Hauptfeinden, durch eine hinlängliche Bedeckung von trockenen und leichten Sachen. Auf die Weise werden sie auch in unserm Klima der strengsten Kälte unter freiem Himmel widerstehen und, wenn sie erst einmal recht im Wachsen sind, beinahe 3 Monate lang eine Menge Früchte bringen.

Zum Einmachen der Kapern, (die häufig aus Italien und Frankreich zu uns gebracht, zu vielen Gerichten gegessen, auch mit Zwiebeln, rothen Rüben und andern Kräutern zum Salad gebraucht werden,) sammle man von der Mitte des Jul. an bis in den Septemb. hinein täglich die zarten Blumenknospen ehe sie sich öffnen und lasse sie 3, oder 4 Stunden an der Luft etwas welk werden. Je kleiner und je weiter sie noch vom Aufblühen entfernt sind, desto höher ist ihr Werth. Alsdann drücke man sie in ein dazu geschicktes Gefäß etwas zusammen; fülle es, soweit die Knospen reichen, mit gutem Weinessig; verwahre sie 8 Tage verdeckt an einem sichern Orte; nehme sie nach Verlauf derselben wieder aus dem Gefäße heraus und lege sie, nachdem man sie etwas ausgepreßt hat, auf dieselbe Weise in ganz frischen Essig. Wenn man dieses alle 8 Tage dreimal hinter einander wiederhohlt und das letztemal ein wenig Salz dazu wirft, so kann man sich ihrer schon nach 5 bis 6 Wochen zum Gebrauche bedienen. — Auch von verschiedenen andern Gewächsen z. B. von der Indianischen Kresse (Tropaeolum majus), der Sumpfdotterblume (Caltha palustris), dem kleinen Schöllkraute (Ranunculus Ficaria), dem Besen-Pfriemenkraute (Spartium scoparium) u. a. lassen sich die Blumenknospen auf die beschriebene Art, besonders wenn sie vorher etwa 12 Stunden in Salzwasser eingeweicht worden sind, wie Kapern einmachen.

Zweite Ordnung.

Mit zwei Stempeln.

58. Pimpinelle. Poterium Sanguisorba. 24.

Die Pimpinelle, Biebernelle, Becherblume, der Wiesenknopf (gleichviel wie man dieses Kraut nennen will) wächst zwar fast überall auf trocknen und magern Wiesen; sie wird aber, wenn man sie in gutes, fettes Gartenland verpflanzt, so breitblättrig und stark, daß sie eine ganz andere Pflanze zu seyn scheint. Weil sie ein gesundes und wohlschmeckendes Saladkraut abgeben kann, verdient sie so gut, wie manche andere Gewächse, kultivirt zu werden. — Sie gehört zu den Pflanzen, welche auf einer Staude männliche und weibliche, von einander getrennte Blüthen haben. Die männlichen Blumen haben einen dreiblättrigen Kelch, eine viertheilige Krone und eine unzählige Menge Staubfäden; die weiblichen, die in derselben Aehre über den männlichen sitzen, unterscheiden sich von ihnen nur dadurch, daß sie statt der Staubfäden zwei Stempel haben. Die Kernröhre verhärtet sich in eine Beere.

Man kann die Pimpinelle durch den **Samen** und durch die **Wurzelntheilung vermehren.** Letztere muß im Aug., oder Sept. vorgenommen werden, damit die alten Stauden im Wachsthum nicht gehindert und die jungen im Frühlinge schon genutzt werden können. Weil aber die durch den Samen gezogenen gewöhnlich schöner und frischer wachsen, so sucht man sie lieber durch den Samen zu vermehren. Man streut denselben im Frühjahre in einen mürben und fetten Boden, entweder in kleine Furchen, oder über das ganze Beet; bedeckt ihn gehörig mit Erde, oder harkt ihn unter. Wenn die Pflanzen nur immer rein gehalten, bei trockner Zeit zuweilen begossen und wo sie zu

dick

dick stehen, verdünnt werden, so pflegen sie bald so stark heranzuwachsen, daß man sich ihrer schon zum Salad bedienen kann. Man schneidet gewöhnlich von ihnen nichts anders, als nur die kleinen Herzblätter ab; und je häufiger man diese schneidet, desto stärker und zarter sprossen sie wieder hervor. Will man von ihnen Samen aufnehmen, so muß man im zweiten Jahre nach dem Aussäen einige Stauden in die Höhe schießen lassen, welche denn im Jul. und Aug. einen hinlänglichen Vorrath reifen Samen liefern werden.

Fünfte Ordnung.

Mit fünf Stempeln.

59. Schwarzkümmel. Nigella sativa. ☉.

Der Schwarzkümmel, den andere schwarzen Koriander, auch Nardensamen nennen, hat dem äußern Ansehen nach viel Aehnliches mit der Anemone, nur daß er zarter, feiner und hellgrüner wie diese ist. Seine Stengel sind dünn, hohlgestreift und 1 Schuh hoch; seine Blumen sind von Farbe weißlich, oder bläulich und breiten sich sternförmig in einem Kreise aus. Seine Samenkapseln sind in viele Zellen getheilt, oben mit Hörnern besetzt und enthalten eine Menge schwarzer, angenehm riechender und scharf und gewürzhaft schmeckender Körner. Und eben wegen dieser Samenkörner, die einen angenehmen Geschmack von Muskaten, Nelken, Zimmt und Pfeffer in sich vereinigen und häufig in der Küche die Stelle der Gewürze, besonders des Kardamoms vertreten, wird sie in den Gärten gezogen.

Es gehört der Schwarzkümmel, der Aegypten, die Insel Kreta und das südliche Deutschland zum Vaterlande hat,

hat, zu den Sommergewächsen und kann also nur durch den Samen vermehrt werden. Die Zeit der Aussaat ist entweder der Frühling, oder auch der Herbst, gleich wenn der Same reif geworden ist. Er erfordert einen guten, lockern und warmen Boden, und muß nur ganz dünn gesäet und 1 Zoll tief eingeharkt werden. Die aufgehenden Pflanzen behandle man wie gewöhnlich, reinige sie vom Unkraute und verdünne sie so, daß sie, weil sie sich ziemlich weit ausbreiten, auf allen Seiten wenigstens 8 bis 10 Zoll von einander entfernt stehen. Im Jul. pflegen sie zu blühen und im August reifen Samen zu bringen. Man schneidet, so wie dieser nach und nach reif wird, die Stengel ab, hängt sie, in kleine Bündel zusammen gebunden, an einem trocknen und luftigen Orte auf, klopft den Samen, wenn er recht trocken geworden ist, aus und reinigt ihn. Verschiedene Jahre kann er, falls er gut aufbewahrt wird, brauchbar bleiben.

Zehnte Ordnung.

Mit vielen Stempeln.

60. Erdbeere. Fragaria vesca. 24.

Diese überall bekannte und allgemein beliebte Pflanze hat zaserige Wurzeln, schleichende Ranken, fünfblättrige sternförmig sich ausbreitende Blumen und einen rundeyförmigen Samenboden, welcher weich wird, einer Beere ähnlich, und sehr wohlschmeckend ist und abfällt. — Es gibt sehr viele Spielarten der Erdbeere. Die bekanntesten sind: 1) die gemeine **rothe Felderdbeere**; 2) die gemeine **weiße Felderdbeere**, die beide hauptsächlich in unfruchtbaren Gegenden des nördlichen Europa wild wachsen; 3) die gewöhnliche **Gartenerdbeere**; 4) die **Monatserdbeere**; 5) die scharlachrothe virginische Erdbeere; 6) die **Pflaumenerdbeere**; 7) die grüne oder die **Ananaserdbeere**; 8)

die Erdbeere aus Chili, oder die Riesenerdbeere; 9) die Erdbeere mit der allergrößten plattrunden Frucht. — Die beiden ersten kann man als Hauptsorten annehmen, und vermuthlich ist von diesen, nachdem sie sorgfältig in die Gärten gepflanzt worden, die dritte entstanden. Die vierte Art, die sich durch nichts von der gewöhnlichen Erdbeere, als blos durch die lebhaft grüne Farbe ihrer Blätter und durch ihre längliche, pyramidenförmige Frucht unterscheidet, ist erst seit Kurzem aus Helvetien und von den apenninischen Gebürgen zu uns gebracht worden und hat, wenn sie gleich nur einzelne Früchte trägt, doch vor allen andern das voraus, daß sie so lange, als es die Witterung nur irgend erlaubt, noch im spätesten Herbste, zuweilen gar unter dem Schnee stets blühet und Früchte bringt. — Die fünfte, von jedermann geachtete Sorte hat, wie man meint, Virginien und andere nördliche amerikanische Länder ursprünglich zum Vaterlande, ist aber in den meisten Gärten so gut wie einheimisch geworden und liefert wohl unter allen bisher bekannt gewordenen Arten die frühesten, schönsten und wohlschmeckendsten Früchte. — Die sechste ist vornehmlich durch ihre großen angenehm schmeckenden Früchte kenntlich, die, wenn sie recht Art haben, die Größe einer mittelmäßigen Pflaume erreichen und an der einen Seite weiß und an der andern braunroth sind, so wie durch ihre langen starken Stiele und durch ihre großen, runden, tiefgefalzten und haarigen Blätter. — Die siebente hat gleich einer Ananas erhabene Früchte, die auf langen Stielen in großen Büscheln wachsen und von Farbe meistens weißlichgrün und auf der einen Seite nur etwas röthlich sind. Sie ist unter allen Arten die späteste und bringt, falls sie nicht in einem schweren und fetten Boden steht, nur selten Früchte. — Die achte, nur sehr sparsam tragende Sorte macht die außerordentliche Größe ihrer Frucht merkwürdig, die nicht selten so groß wie ein kleiner Apfel, aber dabei mehlig, trocken und von keinem vorzüglichen Geschmacke ist. Sie treibt besonders weit her-

umlau-

umlaufende Ranken. — Die neunte wird fast von allen Kennern für die beste und wohlschmeckendste Art gehalten und häufig angezogen. Sie bringt sehr große, meistens platt-runde Früchte. Sie trägt sehr gern, zumal in einem schweren, fetten, etwas leimigen Boden, und giebt zur Zeit ihrer Reife ein prächtiges Ansehen.

Alle Erdbeerensorten treiben aus ihren Wurzeln eine Menge Schossen, durch welche, so wie durch ihren Samen sie häufig vermehrt werden. Letzterer wird, sogleich wenn er reif geworden ist, gesäet. Es ist aber kaum zu erwarten, daß durch Aussäung des Samens mit der Zeit neue Spielarten erzielt werden könnten, da die jungen aus dem Samen gezogenen Pflanzen allemal von der Art zu seyn pflegen, als die waren, von denen man den Samen nahm. Trägt demnoch jemand Belieben, damit einen Versuch zu machen, so muß er die schönsten und größten Früchte, um diese recht reif werden zu lassen, auszeichnen und solange, bis sich der Same in denselben auseinander sondert, verwahren. Im 2ten Jahre nach der Aussaat pflegen die jungen Pflanzen schon zu blühen. Immer würde man doch, wenn auch keine neuen Arten zu hoffen sind, für seine Mühe sich dadurch belohnt sehen, daß fast beständig die alten Sorten auf die Weise verschönert und verädelt werden.

So leicht und häufig die wildwachsenden Erdbeeren fast allenthalben tragen, mit so vielem Fleiße wollen hingegen die Gartenerdbeeren gewartet seyn, wenn sie durch eine Menge wohlschmeckender, großer, saftreicher und frühzeitiger Früchte ihre Stelle bezahlen sollen. Vor allen Dingen muß man zu dem Ende dahin sehen, daß sie ein für sie passendes Erdreich erhalten. Denn stehen sie in einem allzufetten Lande, so werden sie gar zu frech wachsen, höchstens Blumen, aber, weil diese gemeiniglich schwarz werden und vertrocknen, fast gar keine Früchte bringen; — ist der Boden im Gegentheile trocken und mager, so werden die ersten Früchte vielleicht zwar reif, aber doch immer sehr klein und

unschmackhaft werden, und die folgenden werden gar nicht fortwachsen. Man merke sich also fürs erste die Hauptregel: Alle Erdbeeren erfordern einen frischen, etwas fetten, mit Leimen und Sand vermengten, tief gegrabenen oder rigolten Boden. In einem Lande, wo sie schon einmal gestanden haben, pflegen sie nur selten recht gut zu wachsen. Da sie gewöhnlich nach dem Verpflanzen nicht länger, als drei bis vier, höchstens fünf Jahre gute Früchte bringen, so muß man jährlich, um sie von einem Jahre zum andern in Menge zu haben, einige alte Beete umreißen und an deren Stelle wiederum neue anlegen. Die beste Jahrszeit zur Anlegung neuer Beete und zur Versetzung der Pflanzen ist der September und Oktober, weil sie alsdann vor dem Winter schon ziemlich angewurzelt sind und im künftigen Frühlinge schon blühen, welches nicht zu erwarten ist, wenn sie im Frühjahre umgesetzt werden. Die Felder, wo die Erdbeeren stehen sollen, müssen, nachdem sie gehörig zubereitet, entweder gegraben, oder rigolt worden sind, in fünf Fuß breite Beete und 18 Zoll breite Steige zwischen denselben abgetheilt werden. Von den gemeinen Garten- und virginischen Erdbeeren werden in Beeten von der angegebenen Breite 5, von den Felderdbeeren 6 und von den größten Sorten 4 Reihen im Quincunx (queer gegen einander über) und zwar auf allen Seiten gleich weit auseinander, nicht gar zu dicht gepflanzt, damit sie in Zukunft hinlänglich Luft und Raum haben, sich nicht in einander verwickeln und in der Blüthe nicht ersticken. Zur Bepflanzung der neuen Beete nehme man niemals alte Stöcke, die schon oft getragen haben, — diese würden entweder gar keine, oder doch nur sehr schlechte Früchte bringen — sondern wähle dazu lauter einfache, starke, 5 und 6blättrige jünge Schossen von frischgrüner Farbe, ziehe diese nie mit Gewalt heraus, sondern hebe sie so sorgfältig, als möglich, damit ihre jungen und zarten Wurzeln nicht beschädigt werden, aus der Erde. Denn je mehr man ihrer beim Herausnehmen schonen kann,

desto besser werden sie anschlagen. Man reinige die Pflanzen, ehe man sie einsetzt, von allem Unkraute, das etwa zwischen den Wurzeln steckt, pflücke die verdorrten Blätter ab, verstutze sie aber nicht mit dem Messer, beschädige die Wurzeln im geringsten nicht, sondern senke sie, so lang wie sie sind, ohne sie umzulegen, gerade ein und fülle dann jedes Loch, worin eine Pflanze gesetzt wird, mit frischer Erde und altem verfaulten Miste aus einem zerstörten Treibbeete an. Am besten setzt man die Pflanzen des Begießens wegen in eine kleine Vertiefung von 2 bis 3 Zoll, zumal da sie sich doch bald so weit in die Höhe zu heben pflegen, daß sie mit der Erdoberfläche in gerader Linie stehen. Damit die Erde sich um die Wurzeln der verpflanzten Erdbeeren festsetze und diese desto früher aufs neue anwachsen, so muß man sie häufig, besonders bei trockener Witterung, begießen und, wenn einige Pflanzen nicht angeschlagen oder gar ausgegangen seyn sollten, zur Ausfüllung der dadurch entstandenen Lücken beständig einige junge Pflanzen vorräthig haben, diese alsdann mit voller Erde ausheben und damit die ledigen Stellen besetzen. — Will man die gemeinen Felderdbeeren in den Gärten anziehen, so ist es, damit sie immer mehr verädelt, schöner und wohlschmeckender werden, nöthig, daß beim jedesmaligen Umlegen die alten Pflanzen bei Seite geschaft und wiederum neue vom Felde geholt werden.

Alle Erdbeeren müssen beständig, damit sie ihre Kräfte nicht unnütz verschwenden, von den wilden auslaufenden Ranken und von allem Unrathe gereinigt werden. Nur wenn sie Blüthen und Früchte haben, lasse man sie lieber fortwachsen, weil man sie alsdann kaum sorgfältig genug würde in Acht nehmen können, daß man diese nicht beschädigte.

Zur Stärkung der Pflanzen, damit sie desto größere und vollkommnere Früchte liefern, bedecke man jährlich gegen den Herbst die Erde zwischen ihnen 2 bis 3 Zoll hoch, mit kurzem und verfaulten Miste und breite diesen gehörig

nach allen Seiten ganz eben aus. Dieß hat auch noch den Nutzen, daß im Sommer die Sonnenstrahlen, welche die jungen Pflanzen sehr leicht versengen, nicht so stark auf sie wirken und daß im Winter die strengsten Fröste ihnen nicht schaden können. Den folgenden Herbst kann man die Büsche von allem Unrathe säubern, den bisher oben gelegenen, zu Erde gewordenen Mist unterarbeiten und den Boden zwischen den Pflanzen von neuem auf dieselbe Weise bedecken. Gerberlohe aus alten Lohbeeten wäre dazu noch am geschicktesten. — Im Frühlinge lockere man die Oberfläche der Erde nebst dem kurzen Miste etwas auf, lasse bei jeder Pflanze eine kleine hohle Vertiefung und lege reines, wolliges und tockenes, in den Wäldern gesammeltes Moos, ohne die Blätter oder etwas von den Pflanzen zu bedecken, zwischen den Reihen um die Büsche herum. Auf die Weise wird der Boden stets feucht erhalten, die Wurzeln erlangen mehr Nahrung, um die Früchte zur Vollkommenheit zu bringen, die zarten Wurzelfasern vertrocknen, wie es sonst oft der Fall ist, auch in den heißesten Sommertagen nicht leicht, die Fruchtbüschel werden dadurch in einer aufrechten Stellung erhalten und können also von der Sonne besser beschienen und vom Regen nicht so besprützt und vom Staub und Schmutz befleckt werden; die Schnecken und andere Gewürme können die Früchte nicht so leicht beschädigen, auch lassen sich diese leichter und bequemer pflücken; und die wilden Ranken (was beinahe noch das Wichtigste ist) werden dadurch größtentheils verhindert, an ihren Knoten Wurzeln zu schlagen. — Niemals, weder im Frühjahre, noch im Herbste, muß man den Pflanzen, wie manche aus Unwissenheit thun, ihre großen, schönen und grünen Blätter nehmen, weil in denselben nicht allein für dieses, sondern auch fürs künftige Jahr die Säfte schon zubereitet werden. — Eben so nachtheilig ist das Verfahren derer, die im Sommer die Erdbeerbüsche sammt ihren Fruchtsträußern an kleinen Stöcken zusammen in die Höhe hin-

binden. Durch dieses Zusammenschnüren pflegen die Pflanzen bald zu vertrocknen und die meisten und besten Früchte verloren zu gehen.

So gewartet, werden die Erdbeere eine Menge Früchte liefern, die außer ihrem allgemein gepriesenen Wohlgeschmacke auch noch das für sich haben, daß sie, in Menge gegessen, gegen verschiedene Krankheiten, als gegen den Stein und gegen das Podagra, sehr heilsam seyn sollen. Ihre heilsame Wirksamkeit zur Vertreibung des letztern Uebels, hat z. B. Herr Ritter Linné, wie er irgendwo berichtet, an sich selbst erfahren. Ueberdieß sind die Blätter derselben gequetscht bei allen Arten von Verwundungen ein gutes Heilmittel; und getrocknet geben sie unter allen einheimischen Kräutern den schmackhaftesten und gesundesten Thee.

Man wird schon von selbst vermuthen, daß man es nicht unversucht gelassen hat, eine so angenehme Frucht, wie die Erdbeere ist, ungewöhnlich früh und zu jeder Zeit durch künstliche Wärme hervorzubringen. Will man damit eine Probe machen, so muß man beständig auf einen hinlänglichen Vorrath starker Pflanzen bedacht seyn. Nicht alle Arten schicken sich zum Treiben. Am besten sind dazu die gemeinen Felderdbeeren, sowohl mit weißer, als mit rother Frucht; die virginischen oder scharlachfarbenen und die Monatserdbeeren. Man kann sie auf dazu zubereiteten Beeten im freien Lande, so wie den Spargel und die Erbsen treiben. (Die dazu nöthige Verfahrungsart sehe man unter diesen Artikeln nach.) — Besser, wenn gleich etwas mühsamer, werden sie aber auf Mistbeeten und in Treibhäusern getrieben. Man pflanze in der Absicht im Oktober die Erdbeerenbüsche in Töpfe, die mit frischer und fetter Erde angefüllt sind, und zwar in jeden Topf nicht mehr, als Einen wohlbestaudeten Busch, und schone beim Herausheben der zarten Wurzelfasern so viel als möglich. Wenn die Pflanzen eingesetzt sind, so begieße man sie gelinde, halte sie noch 4 bis 6 Wochen in freier Luft und setze sie hierauf, wenn sie sich völlig erholt

haben, zur Verwahrung vor dem Froste unter einen alten Mistbeetrahmen. Im December lege man alsdann, je nachdem man viele, oder wenige Töpfe hat, ein größeres, oder kleineres Mistbeet an, fülle es, so wie es sich zu erwärmen anfängt, zur Verhütung des starken Ausdünstens, mit guter Lohe, rühre, wenn die stärkste Hitze verdampft ist, die Lohe von neuem um und setze alsdann, wenn das Beet zwar noch warm, aber nicht mehr so heiß ist, daß die feinen Wurzelfasern versengen können, die Pflanzen ein. Wenn man nun nicht versäumt, so oft es nöthig ist und die Witterung es erlaubt, ihnen Wasser und Luft zu geben, so werden sich insgemein im Januar schon die Blumen zeigen. Hat man Glashäuser zu ausländischen Gewächsen, so thut man wohl, wenn man um diese Zeit die Erdbeerentöpfe dahin bringt und sie anfänglich so setzt, daß sie einige Tage unten vor den Fenstern in der Sonne stehen, nachher aber sie nach und nach in die Höhe vor die Fenster hebt und sie den Einfluß der freien Luft und Sonne vollkommen genießen läßt. Dadurch wird, zumal, wenn man überdieß das nöthige Begießen nicht versäumt, der Wachsthum und die frühere Reife der Früchte ungemein befördert. In Ermangelung der Treibhäuser muß man bei Anlegung der Mistbeete sehr vorsichtig zu Werke gehen und kann kaum aufmerksam genug seyn, daß die Bewegung des Feuers und die künstliche Wärme weder zu stark, noch zu schwach, sondern immer gehörig gemäßigt werde.

Im Frühlinge, wenn die gelinde Witterung eintritt und man keine Kälte sonderlich mehr zu befürchten hat, bringe man die abgetriebenen Erdbeerpflanzen mit den Töpfen an einen im Schutz gelegenen und schattigen Ort, wo sie weder Thau, noch Regen genießen, lasse sie hier einige Zeit sich ausruhen und nehme sie im July aus den Töpfen heraus, sondere die überflüßige Erde ab, verschneide die Wurzelfasern ein wenig und setze sie reihenweise in ein Beet mit neuer Erde. Wenn man das öftere Begießen und die anderweitige War-

tung

tung nicht vernachläßigt, so werden sie bald nicht selten aufs neue anfangen zu blühen und zu einer Zeit, wenn man sonst keine hat, desto willkommnere Früchte liefern.

Diejenigen Pflanzen, welche sich mit dem Blühen verspätet zu haben scheinen, kann man ausheben und zur Beförderung ihrer Fruchtbarkeit wiederum in Töpfe, mit guter Erde angefüllt, setzen und sie von neuem unter einen Mistbeetrahmen, oder in ein Glashaus bringen.

Dreizehnte Klasse.

Mit zwei langen und zwei kurzen Staubfäden.

Erste Ordnung.

Mit nacktem Samen.

61. Bohnenkraut. Pfefferkraut. Satureja hortensis. ☉.

Weil das Bohnenkraut, das im südlichen Europa wild wächst und sowohl grün, als getrocknet in der Küche gebraucht wird, nur eine jährige Pflanze ist, so wird es blos durch den Samen gezogen, den man im Frühlinge in ein Beet von leichter und fetter Erde streuet. Wenn die Pflanzen zum Versetzen tauglich sind, werden sie reihenweise, auf allein Seiten 5 bis 6 Zoll weit auseinander, in ein mürbes Erdreich versetzt, bis sie angewurzelt sind, zuweilen begossen und immer vom Unkraute rein gehalten. — Man kann auch die Pflanzen, ohne sie zu versetzen, im Samenbeete stehen lassen und sie nur da, wo sie zu dicht stehen, verdünnen. Aber immer werden doch die versetzten größere und schönere Büsche bilden und gewürzhafter schmecken.

Wenn die Pflanzen anfangen zu blühen, so ist es am besten, ehe sie noch ihre Kräfte weiter verschwenden, sie zum Gebrauche für die Küche abzuschneiden und sie im Schatten

auf einem luftigen Boden trocken werden zu lassen. Die Stauden, die man stehen läßt, werden im September eine Menge reifen Samen bringen, den man abschneiden, auf einem Tuche an der Sonne trocknen und zwischen den Händen zerreiben und reinigen kann. Wenn man den Samen nicht zeitig genug abnimmt, wird er sich weit umher verbreiten, und jedes Jahr werden eine Menge Pflanzen, oft mehr, als man wünscht, hervorkommen und ohne weitere Wartung wachsen.

In einigen Gärten findet man außer diesem Bohnen- oder Sommerpfefferkraut auch noch das Winterpfefferkraut, Wintersatorey (Satureja montana) mit strichlanzettförmigen, steifgespitzten Blättern, welches eine bleibende Pflanze ist, die im trockensten, magersten Lande wächst und durch ihren Samen, den man jedoch gleich nach der Reife säen muß, hauptsächlich aber durch abgerissene Zweige vermehrt wird.

62. Ysop. Hyssopus officinalis. 24.

Für den eigentlichen Wohnort dieser überall bekannten und sehr dauerhaften Pflanze hält man gewöhnlich die Levante, Oesterreich und Sibirien. Sie wird wegen ihrer Nutzbarkeit in der Haushaltung nicht weniger, als in der Arzenei angezogen und kommt fast in jedem Lande fort. Doch wächst sie besser und stärker in einem leichten, trocknen und ungedüngten, als in einem fetten Boden.

Der Ysop wird sehr leicht entweder durch den Samen, oder durch die Wurzelzertheilung vermehrt; doch auf die letztere Weise eben nicht häufig, weil die aus dem Samen gezogenen Stauden viel schöner und frischer wachschen. Man streuet den Samen im Anfange des Frühlings in ein Beet mit frischer und leichter Erde, begießt die jungen hervorkommenden Pflanzen bei trocknem Wetter, hält sie vom Unkraute rein und verdünnt sie nöthigen Falls. Sie werden in kurzer Zeit dann so heran wachsen, daß man sie

dahin

dahin versetzen kann, wo sie bleiben sollen. Man versetzt sie in Reihen, die einen Fuß weit von einander abstehen, fünf bis sechs Zoll auseinander, begießt sie bis sie angewachsen sind und hält die Erde zwischen ihnen immer locker und rein. Wenn sie anfangen zu blühen, schneidet man sie kurz über der Erde ab, trocknet sie im Schatten und vermehrt sie zum künftigen Gebrauche.

Mit Ehrenpreis, Schafgarbe, Feldthymian, Chamillen, Melisse, Süßholz, Ringelblumen, ein wenig Anis und Fenchelsamen vermischt und des Morgens nüchtern und beim Schlafengehen des Abends in Thee getrunken, ist der Ysop für die Brust ungemein heilsam. — Seine kleingeschnittnen Blätter werden, jedoch nicht häufig, an Fleisch und Zugemüsen statt des Gewürzes gebraucht, auch von einigen bei frischen Bohnen mit Appetit gegessen. In den Apotheken wird vom Ysop ein Saft, eine Essenz, ein Oehl und ein Wasser bereitet, das besonders bei Magenbeschwerden sehr zu empfehlen ist.

63. Lavendel. Lavandula Spica. ♄.

In den meisten südlichen Ländern Europens wird der Lavendel wildwachsend gefunden und bei uns wegen des angenehmen Geruchs seiner lanzettförmigen Blätter und hauptsächlich seiner Blumen sehr häufig angebauet. Man hat davon gewöhnlich zwei Abänderungen, den breitblättrigen und den schmalblättrigen Lavendel. Aus dem ersten, der mehr unter dem Namen Spik bekannt ist, wird das wohlriechende Spiköhl abgezogen; und man bedient sich seiner Blumen und Blätter, um Kleidungsstücken und der Wäsche einen angenehmen Geruch zu geben und sie vor Motten zu verwahren. Eben dazu braucht man auch den schmalblättrigen, der gewöhnlich ausschließungsweise nur Lavendel heißt und viel gemeiner ist, als jener. Er gibt das bekannte Lavendelwasser (Eau de lavande).

Beide Arten kann man entweder durch den Samen, oder durch abgeschnittene Zweige, oder auch durch Zertheilung der alten Stauden fortpflanzen. Weil sie aber, wenn sie aus dem Samen gezogen werden, nur selten durch den Winter kommen, so werden sie besser auf eine andere, am besten auf die letzte Weise vermehrt, da man doch ohnehin jedes zweite Jahr sie umzupflanzen genöthigt ist.

Man sieht nicht selten, daß der Lavendel zur Einfassung der Rabatten gebraucht wird. Er ist dazu aber nicht passend, weil er gern hoch wächst und sich stark ausbreitet. Schneidet man ihn, um dieß zu verhindern, zeitig ab, so geht sein schönster Theil, seine angenehme Blüthe verloren; und läßt man ihn wachsen, ohne ihn zu beschneiden, so wird er Alles, was neben ihm steht, unterdrücken und im Wachsthume hindern.

Am vortheilhaftesten pflanzt man ihn also in ein ordentliches Beet mit leichter, trockner und ungedüngter Erde in Reihen, die 2 Fuß von einander entfernt sind. In einem magern und ungedüngten Lande wächst er immer besser und ist immer von einem angenehmern Geruche, als wenn er in einem fetten und schweren Boden steht. Damit er nicht gar zu stark und unbändig wachse, muß er jedes andere Jahr umgelegt werden.

Lavendelblüthe nebst klein gestoßenen Nelken und eben so viel feinem Pfeffer (von den beiden letztern mehr, oder weniger, je nachdem entweder der Geruch des Lavendels, oder dieser Spezereyen hervorstechend seyn soll) in Töpfen so verwahrt, daß keine Luft dazu kommen kann, gibt einen sehr großen Wohlgeruch. Dieses Mengsel in kleine papierne Säckchen gefüllt (die, nachdem die Oeffnung zugeleimt worden, mit dünnem Seidenzeuge überzogen werden können) und in einen Schrank unter Kleidungsstücke gelegt, wird mehrere Jahre ihnen seinen angenehmen Geruch mittheilen.

64. Krausemünze. Mentha crispa. 24.

Ursprünglich ist zwar, wie man meint, Sibirien das Vaterland dieser Pflanze, (die durch die Befruchtung der Wassermünze (mentha aquatica) mit der Roßmünze (m. sylvestris) entstanden zu seyn scheint,) sie ist aber bei uns in den Gärten beinahe einheimisch geworden. Sie wird sehr leicht, entweder durch Theilung der Wurzeln, oder durch abgeschnittene Zweige vermehrt. Wenn man diese im Juny, oder July in einen feuchten und fetten Boden steckt, anfänglich im Schatten hält, so oft es nöthig ist, mit Wasser erfrischt und vom Unkraute nicht unterdrückt werden läßt, so werden sie innerhalb 4 bis 5 Wochen schon so viele und starke Wurzeln schlagen, daß man sie an den ihnen bestimmten Ort versetzen kann. Man muß ihnen ein etwas nasses und fettes Erdreich geben, sie reihenweise 6 bis 8 Zoll weit ins Gevierte verpflanzen und den Boden zwischen ihnen stets locker und rein halten. Sie pflegen sich alsdann außerordentlich stark auszubreiten und müssen eben deswegen, damit die Wurzeln sich nicht in einander verwickeln, sich nicht selbst anstecken und faulen, alle 3 Jahre einmal zertheilt und in einen frischen Boden gesetzt werden. Um die Krausemünze beständig bei Kräften zu erhalten, reinige man gegen den Herbst, wenn die Schossen zum letztenmale abgeschnitten werden, die Pflanzen, lockere um die Stauden herum die Erde auf und streue fette Erde, oder meist zur Erde gewordenen Mist über die Beete und wiederhole dieses im Frühjahre allenfalls noch einmal.

Man kann die Krausemünze, so oft sich ihre Blüthe zeigen will, 3 bis 4mal den Sommer über abschneiden und, wenn man sie nicht frisch verbrauchen will, an einem schattigen Orte trocknen und zum künftigen Gebrauche aufheben.

Die Krausemünze ist ein gutes Mittel wider die Blähungen, nervenstärkend, reitzend und auflösend, zumal wenn

sie

sie mit Wermuth, Kordobenedikt, Tausendgüldenkraut, (von jedem beinahe eine Handvoll) mit Anis und Fenchelsamen (von jedem 1 Loth) und mit Alantwurzel (1 Loth) vermischt wird. Alles zusammen wird im Schatten getrocknet, klein gemacht, in eine gläserne Flasche gethan, 3 Queerfinger hoch guter Wein, oder Franzbranntwein darüber gegossen, hierauf einen Monat lang in die Sonne gestellt, alsdann durchgeseihet und ausgepreßt und endlich wohl zugemacht und verwahrt.

65. Pfeffermünze. Mentha piperita. 24.

Diese in England wild wachsende, bei uns noch nicht allgemein bekannte Münze mit etwas dicken, unterbrochenen Blumenähren wird wegen ihres scharfen und brennenden Geschmacks unter die Saladkräuter gemischt und hauptsächlich um des guten Wassers willen, das daraus abgezogen wird, hochgeachtet. Man kann sie, so wie den Poley (Mentha Pulegium) und alle andere Münzarten, mit ganz leichter Mühe im Frühlinge durch Theilung ihrer Wurzeln vermehren. Jedes Stück derselben, das nur ein Auge hat, besonders wenn es in einen fetten und feuchten Boden gesetzt wird, pflegt anzuschlagen. Und eben daher, weil sie mit ihren kriechenden Wurzeln so stark um sich wuchert und in kurzer Zeit ein ganzes Stück Land einnimmt und aussaugt, thut man besser, wenn man sie in große Töpfe pflanzt und mit denselben ins Land eingräbt. Auf die Weise kann man sie bequem einschränken, auch werden sie so, zumal wenn man sie dann und wann mit frischer und fetter Erde bedeckt, besser und schöner wachsen, als wenn sie von einem Orte zum andern laufen.

66. Majoran. Origanum Majorana. ☉.

Niemals oder nur höchst selten wird der Same dieses Krauts von einem angenehmen aromatischen Geruche bei uns reif, sondern jährlich aus Marseille und andern

südlichen

südlichen Gegenden Frankreichs zu uns gebracht. Man säet ihn im ersten Frühlinge auf ein offenes, mäßig warmes Mistbeet. Die Pflanzen müssen bald Anfangs nach und nach an die freie Luft gewöhnt und, wo sie zu dick stehen, durchs Verziehen verdünnt werden, damit sie desto eher zum Versetzen tauglich sind. Gewöhnlich sind sie dieß im Anfange des Mays. Man versetzt sie reihenweise, 6 Zoll auf allen Seiten auseinander in einen leichten und mürben Boden und begießt sie so lange, bis sie sich hier aufs neue bewurzelt haben. Durch diese geringe Mühe, die man mit dem Versetzen hat, wird man es dahin bringen, daß die Pflanzen viel schönere Stauden und größere Knöpfchen, von einem weit stärkern und durchdringendern Geruche — worin ihr größter Werth besteht, — bilden, als wenn sie im Samenbeete stehen bleiben. Wollte dennoch jemand den Majoran sogleich dahin säen, wo er bleiben soll, so müßte dieß zu Ende des Aprils in einen warmen und zugleich mäßig fetten Boden geschehen. Die Pflanzen müßten nothwendig verdünnt, immer rein gehalten und zuweilen begossen werden.

Die rechte Zeit zum Abschneiden des Majorans ist, wenn er eben anfängt zu blühen, weil er dann noch alle seine aromatischen und gewürzhaften Kräfte beisammen hat. Er wird hierauf an einem schattigen Orte getrocknet und zum Gebrauche verwahrt.

67. Thymian. Thymus vulgaris. 24. ħ.

Dieses bekannte, im südlichen Europa wohnende, Küchenkraut mit quirlförmigen, ährichten Blumen wird theils durch den Samen und theils durch die Theilung der alten Stauden vermehrt. Beides muß im Frühjahre sobald als möglich vorgenommen werden.

Will man den Thymian aus dem Samen ziehen, so muß man diesen zu Ende des Aprils in ein Beet von frischer, leichter und fetter Erde streuen und ihn, weil er sehr

fein

fein ist, nicht zu tief, sondern nur ganz flach und eben einharken, oder mit ein wenig Erde bedecken. Sobald die jungen Pflanzen hervorkommen, muß man das zwischen ihnen stehende Unkraut ausgäten und sie öfters begießen. Gegen den Junius pflegen sie so weit herangewachsen zu seyn, daß man sie aus dem Samenbeete herausnehmen kann. Man versetzt sie in einen lockern und leichten Boden reihenweise 6 Zoll weit ins Gevierte, begießt sie, bis sie angewachsen sind und hält sie immer vom Unkraute rein. — Man kann sie indessen auch im Samenbeete, ohne sie zu versetzen, stehen lassen, wenn man sie nur zu rechter Zeit gehörig verdünnt. Allein die Pflanzen, die ungemein viel Nahrung erfordern, saugen alsdann durch ihre starken, unter sich treibenden und klumpenweise wachsenden Wurzeln den Boden so sehr aus, daß, wenn man die Erde nicht tiefer, als diese mit ihren Wurzeln getrieben haben, rein umkehrt und stark bedüngt, nur selten andere Gewächse darin fortkommen. Das ist auch die Ursache, warum sie sich gar nicht zur Einfassung der Rabatten schicken, wozu sie jedoch ehemals auch weit häufiger, als jetzt gebraucht wurden.

Will man dieses Kraut durch die Wurzeltheilung vermehren, so hebe man zu Ende des Märzmonats alle alten Stauden aus der Erde, zerreiße sie in so viele Theile, als möglich und versetze sie eben wie die aus dem Samen gezogenen. — Letztere werden aber immer viel besser gerathen, frischer und schöner wachsen, daher man den Thymian lieber beständig durch den Samen vermehren sollte.

Zum Samenziehen lasse man einige der schönsten Büsche da, wo man sie das vorige Jahr gesäet, oder gepflanzt hat, ungestöhrt stehen. Im Jun werden diese blühen und bei guter Witterung schon im Jul. und August reifen Samen liefern. Weil sie aber niemals alle zu gleicher Zeit reif werden, muß man sie um diese Zeit öfters durchsehen und, sobald man braune Samenhülsen bemerkt, dieselben abschneiden und, damit der Same nachreifen kann, sie einige Tage

auf

auf einem groben Tuche an der Sonne ausbreiten. Wollte man mit dem Abschneiden so lange warten, bis aller Same völlig reif ist, so würde man am Ende nur wenig erhalten, weil der mindeste Wind ihn leicht verweht und der geringste Regen ihn ausschlägt. — Ist der Same gehörig trocken geworden, kann man ihn zusammen auf einmal ausklopfen, durch ein feines Sieb laufen lassen, reinigen und zum künftigen Gebrauche verwahren.

Am besten werden die Thymianbüsche gegen den Oktobermonat an einem recht trocknen Tage dicht vor der Erde abgeschnitten, oder ganz herausgezogen, auf einem luftigen Boden zum Trocknen ausgebreitet, alsdann in kleine Bündel zusammen gebunden und aufgehangen.

68. Melisse. Melissa officinalis. 24.

Die Melisse, Zitronenmelisse wächset ursprünglich auf Bergen in Italien und Helvetien, und verdient zum Küchen- und Arzneigebrauche häufig gezogen zu werden. — Außer der gewöhnlichen hat man von der Melisse auch noch eine Abart mit bunten, grün und weiß gestreiften Blättern, die aber einen etwas säuerlichen, nicht sehr angenehmen Geruch hat.

Die Vermehrung der Melisse geschieht durch den Samen, oder durch die Wurzelzertheilung, da man nehmlich im Frühlinge einige alte Stöcke auseinander reißt und sie in mehrere kleinere vertheilt. — Der Same wird zu Anfange des Aprils in leichte und fette Erde gestreuet Bei trocknem Wetter werden die jungen Pflanzen öfters begossen und nöthigen Falls durch's Verziehen verdünnt. Gegen den Herbst, oder im folgenden Frühjahre werden sie in ein anderes Beet mit guter Erde reihenweise, auf allen Seiten 8 bis 10 Zoll weit auseinander verpflanzt, bis sie angewachsen sind, im Schatten gehalten, zuweilen mit Wasser erfrischt und beständig vom Unkraute gesäubert. Sie halten sich verschiedene Jahre und können jeden Sommer 2 bis

3mal geschnitten, entweder gleich verbraucht, oder auch getrocknet werden. Zur Beförderung ihres bessern Wachsthums kann man im Herbste und Frühjahre bei der Auflockerung des Bodens etwas frische und fette Erde über die Melissenbeete streuen. Auch ist der Melisse, wenn sie sich gleich mehrere Jahre an einem Orte halten kann, das öftere Umsetzen doch aus der Ursache, weil die Stauden sonst leicht zu groß werden, sehr nützlich. Es kann dieses in jedem 2ten, oder jedem 3ten Jahre geschehen.

In Thee getrunken hält man diese Pflanze für sehr nervenstärkend und blutreinigend. Auch wird aus ihr ein Wasser abgezogen, das bei einigen in einem hohen Werthe steht.

69. Basilik. Ocymum Basilicum. ☉.

Das Vaterland dieses angenehmen Gewächses ist Ostindien und Persien. Es gibt davon verschiedene Spielarten, die zum Theil von Pflanzenliebhabern angezogen werden, und ist ein vorzüglich gutes Gewürzkraut in der Küche und Arzney.

Man säet den Samen dieser zarten Pflanze im März auf ein Mistbeet von mäßiger Wärme und zwar nur ganz dünn und bedeckt ihn mit ein wenig Erde, oder bestreut ihn lieber mit Sand. Damit die hervorgekommenen Pflänzchen nicht zu frech wachsen, oder gar durch die aus dem Miste aufsteigenden Feuchtigkeiten in Fäulniß gerathen, versäume man nicht, so oft es nur die Witterung irgend erlaubt, ihnen frische Luft zu geben. Wenn sie etwas heran gewachsen sind, muß man ein Mistbeet in Bereitschaft haben und sie darauf reihenweise, 4 Zoll ins Gevierte verpflanzen, Anfangs im Schatten halten und sie dann und wann gelinde begießen. So wie die Witterung angenehmer wird, muß man ihnen noch mehr den Zugang der freien Luft verschaffen, ihnen häufiger Wasser geben und sie gegen den May so, daß die Wurzel einen guten Erdklumpen behält, ausheben, und sie entweder in Töpfe, mit leichter und fetter Erde angefüllt, oder

auch

auch auf wohlzubereitete Rabatten von fetter Erde, reihenweise, auf allen Seiten 1 Schuh weit auseinander versetzen. In der Folge brauchen die Pflanzen keine andere Wartung mehr, als die Reinhaltung vom Unkraute und bei heißen Sommertagen das Begießen. Sie werden gewöhnlich bei dieser Wartung sehr gut wachsen und häufig blühen, auch, wenn der Sommer gut ist, oftmals reifen Samen liefern. Weil man die meiste Zeit aber den Samen besser und wohlfeiler kaufen kann, so wird er bei uns nicht eingesammelt, — es wäre denn, daß jemand zur Erhaltung besonders guter Sorten sich die Mühe geben wollte, ihn selbst zu ziehen.

Wenn die Pflanzen in ihrem vollen Wachsthume sind und die Blumen eben anfangen sich zu zeigen, ist es die beste Zeit, die Stauden, weil sie alsdann noch alle ihre gewürzhaften und aromatischen Säfte beisammen haben, abzuschneiden und zu trocknen. Hernach haben sie schon viel von ihrer Kraft verloren.

Vierzehnte Klasse.

Mit vier langen und zwei kurzen Staubfäden.

Erste Ordnung.

Mit kurzen Schötchen

70. Kresse, Gartenkresse. Lepidium sativum. ☉.

Die tief geschnittenen, feinen und mattgrünen Blätter dieser Pflanze, deren eigentliches Vaterland unbekannt ist, haben einen angenehmen, etwas scharfen Geschmack. Wenn sie in einen guten Boden steht, treibt sie einen ästigen Samenstengel, oft gegen 2 Fuß hoch, der eine Menge kleiner kreuzförmigen Blümchen von weißer Farbe trägt, auf welche nachher runde, eingedrückte Kapseln folgen, die voll von

dünnen, platten, länglichen und orangefarbenen Samenkörnern sind.

Es hat dieß Gewächs, das bekanntlich sehr häufig unter die feinen Saladkräuter gemischt wird, einige Spielarten. Von diesen wird außer den gemeinen auch noch zuweilen die krause und die breitblättrige Sorte, hauptsächlich zum Garniren der Schüsseln, in den Küchengärten gebaut.

Wenn man beständig, den ganzen Sommer hindurch, zum Salad gute und zarte Kresse verlangt, so muß man ihren Samen vom Frühlinge an, von 14 zu 14 Tagen in einen guten Boden nicht gar zu dick säen und zwar im Sommer an einem etwas schattigen Orte, weil die Kresse bei eintretender warmer Witterung sonst gar zu schnell wächst, sehr leicht zähe, hart und unbrauchbar wird.

Will man von jeder Kreßart Samen aufnehmen, so hat man jede Sorte für sich an einem besondern Platze zu säen und, wenn dennoch einige ausgeartete Stauden sich darunter befinden sollten, diese zeitig genug auszuziehen. Wenn der Same reif zu werden beginnt, muß man die Büsche aufziehen, zusammenbinden und längs einer Wand, oder Mauer, damit der Same nachreifen und trocken werden kann, gegen die Sonne aufstellen und ihn sodann auf einem groben Tuche ausdreschen, reinigen und zum künftigen Gebrauche verwahren.

Mit geringerer Mühe, als fast jede andere Pflanze, läßt sich auch die Kresse mitten im Winter treiben, zumal da sie innerhalb acht Tagen schon brauchbar zu seyn pflegt und einen desto angenehmern Geschmack hat, je zarter und kurzer sie ist. — Man kann den Samen von Zeit zu Zeit auf Mistbeete zwischen andere Gewächse, denen die Kresse niemals schadet, reihenweise ausstreuen. Die Pflanzen pflegen den 3ten oder 4ten Tag schon aufzukommen und man kann sie bald darauf entweder mit der Scheere, oder mit einem scharfen Messer schon abschneiden.

In Ermangelung der Mistbeete kann man kleine, lange und flache, ohngefähr 2 bis 3 Zoll tiefe Kästchen machen, (als man sie in den Treibhäusern braucht, vor die Fenster zu setzen) und dieselben so einrichten, daß sie vor die Stubenfenster gestellt werden können. Diese füllt man mit feiner und fetter Erde an, streut den Samen überall ganz dick und eben hinein, drückt die Erde sammt dem Samen entweder mit einer kleinen Handkelle eben, oder läßt ein walzenförmiges Stück Holz darüber wegrollen und bedeckt den Samen mit feinem Sande. Damit dieser desto eher keime, besprütze man die Erde mit einem Büschel zusammengebundener, ins Wasser getauchter Rockenähren und setze den Kasten, damit die Erde von der Wärme recht durchdrungen werde, 24 Stunde nahe bei dem warmen Ofen hin. Alsdann kann man ihn, des Einflusses der Sonne und Luft wegen, vor die Fenster setzen, das Besprützen, damit der Sand und die Erde von dem keimenden Samen losgespühlt werden, öfters wiederholen; bei strengem Froste den Kasten des Nachts auf die Dielen, oder in die Nähe des Ofens und bei Tage wiederum vor die Fenster stellen. Gewöhnlich kann man, wenn nur die Aussaat vom December bis in den Frühling öfters widerholt wird, die Kresse immer von 8 zu 8 Tagen schneiden.

71. Löffelkraut. Cochlearia officinalis. ☉. ♂.

Als ein gutes Saladkraut wird diese nutzbare und gesunde, besonders wider den Scharbock gepriesene Pflanze, die am Meerstrande des nördlichen Europa wild wachsend gefunden wird, auch in den Gärten unterhalten. Man zieht sie mit leichter Mühe aus dem Samen, der zu wiederholtenmalen, damit die Blätter beständig zart bleiben, vom ersten Frühlinge an bis in den August, bei trocknem und warmen Wetter in einen leichten und fetten Boden, an einem etwas schattigen Orte gestreut und, damit er nicht gar zu lange in der Erde liegen bleibt, zuweilen begossen wird.

Das Begießen ist in der Folge, auch deshalb nöthig, damit die Erdflöhe dadurch wenigstens auf eine kurze Zeit zurück gescheucht werden, welche oft, ehe man sichs versieht, die zarten Pflanzen gänzlich verzehrt haben. Die letzte, im August vorgenommene Aussaat wird theils schon vor dem Winter und den Winter hindurch zur Vermischung unter die feinen Saladkräuter dienlich seyn, und theils wird sie, nachdem im Frühlinge ihre Blätter hart und unbrauchbar geworden sind, im künftigen Sommer den besten Samen liefern, den man im Junius einzusammeln bemüht seyn muß. — Weil die Pflanzen, wenn sie erst einmal Samen getragen haben, selten länger dauern, so muß man den Samen von Jahr zu Jahr nach und nach ausstreuen.

Im Herbste, wenn das Löffelkraut bei vollen Kräften ist, wird aus denselben ein herrlicher, sehr gesunder Most bereitet und in den Apotheken ein Spiritus gezogen.

72. Meerrettig. Cochlearia Armoracia. 24.

Obgleich der Meerrettig in einigen Gegenden von Deutschland in Wassergräben und an kleinen Bächen wildwachsend angetroffen wird, so hat doch der in den Gärten gezogene bei weitem vor diesem den Vorzug, ist viel zarter, schmackhafter und zum Kochen geschickter. — Ueberhaupt richtet sich die Schärfe und der zarte Geschmack des Meerrettigs nach der Beschaffenheit des Bodens, in welchem er steht. In einem trocknen und magern Lande schmeckt er widerlich, scharf und beißend in einem starren und fuchten noch schlechter. Den angenehmsten und mildesten Geschmack und das schönste Wachsthum erlangt er in einem lockern, mäßig fetten Boden. Für den besten Meerrettig in ganz Deutschland hält man gemeiniglich den Wendischen, dem der, welcher bei Halle und Naumburg gebauet wird, und der Bardewyker an Güte ziemlich nahe kommt. Mit dem letztern wird gewöhnlich unsere Gegend versehen.

Der

Der Meerrettig wird entweder durch das abgeschnittene Auge (durch das Herz) der Pflanze, oder durch die jährlich sich ansetzenden, geraden und langen Nebenwurzeln fortpflanzt. Am besten und geschwindesten geschieht die Vermehrung auf die letzte Weise. Man halte in der Absicht immer einen hinlänglichen Vorrath von Wurzeln in Bereitschaft, setze diese im Frühlinge, ehe sie anfangen zu treiben, in 2 Fuß von einander entfernte Reihen, in Furchen 1 Fuß tief, einen Schuh weit auseinander in ein lockeres, gut gedüngtes, tief gegrabnes oder rigoltes Land und bedecke sie soweit mit Erde, daß nur das Auge der Wurzel mit dem Boden gleich zu stehen kommt. Solange die ganze Fläche noch nicht überall mit den großen Blättern bedeckt ist, lockere man den Boden zur Stärkung der Pflanzen zuweilen auf und halte ihn stets vom Unkraute rein. In einem solchen lockern und guten Erdreiche werden die Wurzeln viel größer und schmackhafter, als in einem schweren und unbearbeiteten Lande, zumal wenn man im nächstfolgenden Frühlinge nicht versäumt, zwischen den Reihen die Erde, ehe sich noch die Blätter zu stark ausbreiten, umzurühren. Im kommenden Herbste wird man dann von ihnen eine gute Ausbeute zu gewarten haben. Die im Winter verbraucht werden sollen, grabe man im Oktober, hingegen die zum Sommergebrauche bestimmten erst im Februar auf und verwahre sie in sandiger Erde in einem trockenen und luftigen Keller, oder auch in einer dazu gemachten, vor der Nässe gesicherten Grube.

Das Allerverdrießlichste beim Anbau des Meerrettigs ist die Mühe, die man anzuwenden hat, ihn von der Stelle, wo er einmal gepflanzt gewesen ist, wieder zu vertilgen. Denn die geringsten Fasern, die beim Aufgraben der Wurzeln in der Erde stecken bleiben, breiten sich in kurzer Zeit über ein ganzes Stück Land aus. — Dieß wird um so unangenehmer, da man oft, — gewöhnlich alle 2 Jahre, — ein neues Stück mit Meerrettig besetzen muß, weil die alten

Wurzeln, wenn sie einmal aufgegraben sind, nur selten mehr gut wachsen. Das einzige, was man zur leichtern nachherigen Vertilgung desselben thun könnte, ist vielleicht das, daß man beim Aufgraben sehr sorgfältig seyn und so viel möglich darauf bedacht seyn muß, immer schöne und gerade Wurzeln ohne viele Seitenzweige zu ziehen.

Zweite Ordnung.

Mit längern Schoten.

73. Brunnenkresse. Sisymbrium Nasturtium aquaticum. ♂.

Ueberall im nördlichen Europa und Amerika wächst die Brunnenkresse an Bächen und Quellen wild. Sie treibt viele niedrige Zweige mit gefiederten Blättern, deren Blättchen fast herzförmig sind, und schwimmt büschelweise auf dem Wasser, in dessen Schlamme ihre Wurzeln sich nähren. Auf die kleinen weißen kreutzförmigen Blümchen folgen niedergebogene Schoten, die eine Menge kleiner, fast dem Majoran ähnlicher Samenkörner enthalten.

Die zarten Blätter dieses Gewächses werden häufig unter den Salad gemischt, oder allein als Salad genossen, auch als Gemüse an Fleisch gekocht, und von einigen roh auf Butterbrodt gegessen. Mit Zwiebeln und frischen Epheublättern zerhackt, in frischer ungesalzener Butter geröstet und durch ein Tuch gedrückt geben sie eine vortrefliche Brandsalbe. Das Dekokt derselben wird bei der Lungenfäule des Rindviehes mit dem besten Erfolge gebraucht und die ganze Pflanze wird als ein unvergleichliches Mittel gegen den Skorbut gerühmt, für blutreinigend und harntreibend gehalten. — Ursachen genug, weswegen die Brunnenkresse förmlich in den Gärten gezogen zu werden werth ist.

Sie

Sie läßt sich leicht in den Gärten ziehen, falls man nur eine dazu passende Gelegenheit hat. Es sind dazu nemlich kleine Bäche und Quellen, die den Ueberschwemmungen nicht ausgesetzt sind, erforderlich. Aus diesen kann man 6, 8 oder 10 Schuh breite und 15 - 18 Zoll tiefe Graben ziehen, die mit 3 bis 4 Zoll guter Erde und mit 6 Zoll Wasser angefüllt seyn müssen. In diese setzt man einige aus dem Felde geholte Pflanzen im Frühlinge, oder im Anfange des Herbstes 8 bis 10 Zoll weit ins Gevierte und läßt das Wasser darauf nach und nach hinein laufen. Sie werden dann ohne weitere Wartung wachsen. — In Ermangelung der Pflanzen könnte man auch nur abgeschnitte Zweige von ihnen einsetzen. Sie pflegen im Schlamme sich bald zu bewurzeln und sich eben so geschwind, wie die vor dem Einsetzen schon mit Wurzeln versehenen Pflanzen auszubreiten. Im ersten Sommer muß man sie nicht beschneiden, damit sie desto dichter und schöner wachsen und ihren Samen nach allen Seiten um sich her ausstreuen. In den folgenden Jahren aber werden sie um desto zartere Blätter treiben, je häufiger sie geschnitten werden. — Sollte sich in den Gräben zwischen den Pflanzen zuweilen etwas Unrath sammeln, so kann man sie, so lange sie noch kurz sind, mit einer hölzernen Harke, oder einem andern Instrumente reinigen und, wenn die Pflanzen dadurch vielleicht hie und da in Unordnung kommen sollten, mit einem durchlöcherten Treibholze sie wiederum nieder auf den Boden drücken.

Wer mit dem Verkaufe der Brunnenkresse ein Gewerbe zu treiben denkt, thut wohl, wenn er die Graben wenigstens jedes 2te Jahr, damit die Pflanzen sich nicht erschöpfen, mit fettem, meistens zur Erde gewordenem Miste gleich nach dem Abschneiden der Blätter 2 bis 3 Zoll hoch bestreut. Sie werden dadurch so stark wachsen, daß man sie ohne Aufhören schneiden kann.

74. Barbenkraut, Winterkresse. Erysimum Barbarea. 24.

Die leyerförmigen Blätter dieser allenthalben auf Anhöhen, an Zäunen und auch an etwas feuchten Orten in Europa anzutreffenden Pflanze bleiben den Winter über grün, werden im Anfange des Frühlings, bis bessere Kräuter sie verdrängen, zum Salad gebraucht und geben, so lange sie noch zart und jung sind, der Brunnenkresse in Ansehung des angenehm bittern Geschmacks nur wenig nach.

Will man sie im Küchengarten ziehen, so gebe man ihr einen Platz, den man sonst nicht zu nutzen weis. Um immer brauchbare, zarte und junge Blätter zu haben, säe man ihren Samen vom Jul. bis in den Herbst zu wiederholten Malen. Sie wird auch überdieß, wo sie einmal steht, sich selbst stark genug besamen. Die ganze Wartung, die sie erfordert, ist die Reinhaltung vom Unkraute. — Außer dem angenehmen Geschmacke der Winterkresse, die zu einer Zeit, wo man fast gar keine anderen Gewächse hat, schon brauchbar ist, gereicht auch noch das ihr zu einer besondern Empfehlung, daß sie sehr gesund seyn und antiskorbutische Kräfte besitzen soll. — Die schöne gefüllte Spielart derselben wird man in einem Blumengarten nicht leicht vermissen.

75. Rübe. Brassica Rapa. ♂.

Die Rübe wohnt in den Engländischen und Niederländischen Brachfeldern und wird mit großem Vortheile in einigen Gegenden stark angebauet. Sie hat viele Abänderungen in Ansehung der Form, der Größe und der Farbe der Wurzeln, die jedoch fast alle von einem angenehmen Geruche, fleischig und wohlschmeckend sind. Die dunkelgrünen, länglichen Blätter sind etwas eingeschnitten, steif und rauh und liegen gewöhnlich ganz auf der Erde. Zwischen ihnen erhebt sich im 2ten Jahre nach der Aussaat ein 2 bis 3 Schuh hoher, ästiger und glänzender Stengel, der am äußer-

sten

sten Ende seiner Zweige gelbe kreuzförmige Blümchen trägt, auf welche nochmals lange, durch eine Scheidewand in 2 Zellen getheilte Schoten voll kugelrunder Samenkörner folgen.

Die gemeinsten Arten der Rübe sind: 1) die Mayrübe oder Tellerrübe; 2) die Märksche Rübe; 3) die runde, grünköpfige; 4) die runde gelbe; 5) die runde rothköpfige; 6) die lange Buckelrübe.

Die erste Sorte bildet ihre Wurzeln in der Geschwindigkeit und schießt nicht so stark, wie die andern ins Kraut. Ihre runde, durch und durch weiße Wurzel mit einem kleinen Schwanze, ist oben und unten platt eingedrückt, so daß sie beinahe einem Teller ähnlich sieht. Man säet ihren Samen vom März an, sobald in die Erde zu kommen ist, bis in den Julius alle 3 bis 4 Wochen in einen frischen, lockern, ein Jahr zuvor gedüngten Boden. In einem feuchten, starren, fetten und frisch gedüngten Lande wachsen die Wurzeln bei weitem nicht so schnell und groß, sind auch nicht so schmackhaft, sondern werden häufig wurmstichig und untauglich. — Wenn die Pflanzen zu dick aufkommen sollten, muß man sie zu rechter Zeit, wenn der Erdfloh nebst andern Insekten sie nicht schon durchlöchert hat, durchs Verziehen dergestalt verdünnen, daß sie wenigstens auf allen Seiten 5 bis 6 Zoll Raum haben sich auszudehnen. Die ausgezogenen Pflanzen können, wenn man, wie oft geschieht, daran Mangel haben sollte, anderweitig in einen frischen Boden reihenweise in kleine Furchen, auf allen Seiten 6 Zoll weit auseinander versetzt und, bis sie angewachsen sind, zuweilen mit Wasser bespritzt werden. Ist die erste Aussaat gut gerathen, so kann man sich ihrer insgemein schon im May zum Gebrauche bedienen. — Einige säen auch wohl, um recht zeitig Rüben zu haben, bereits im Januar den Samen auf ein mäßig warmes Mistbeet; versetzen die Pflanzen aus einem Beete ins andere und zuletzt den Rest derselben ins freie Land. Weil aber die Pflanzen den Mist nicht wohl vertragen,

gen, so hat man Ursache, dabei sehr sorgfältig zu Werke zu gehen. Denn wird die Hitze nur ein wenig zu stark, so ist sehr zu befürchten, daß die Wurzeln spalten, voller Fasern, rostig und wurmstichig werden. — Wenn im Frühlinge und gegen den Sommer die Witterung anfängt, wärmer zu werden, so gebe man den Rüben, die man alsdann noch von Zeit zu Zeit säet, eine etwas schattige Lage, bestreue, um allen Uebeln vorzubeugen, die Beete mit meist zur Erde gewordener Lohe und unterlasse niemals das Begießen, wodurch ihr Gedeihen ungemein befördert und zum Theil auch die verderblichen Insekten verscheucht werden.

Von der zweiten, der Märkschen Rübensorte gibt es wiederum in Hinsicht der Farbe, der Form und der Größe verschiedene Abarten, die man gewöhnlich nach den Orten benennt, wo sie vorzüglich stark gebauet werden. So gibt es z. B. Teltowische, Karbische Rüben, nach dem Städtchen Teltow, und dem Dorfe Karbe in der Neumerk. Die ersten sind die vorzüglichsten und werden weit und breit versandt. Im weitern Sinne rechnet man auch die Bottfeldschen und Leinischen Rüben zu der Märkschen Sorte. Alle Märkschen Rüben haben kleine Wurzeln, kaum von der Länge und Dicke eines Fingers, sind gelblich weiß, sehr zart und ungemein wohlschmeckend, halten sich, wenn sie wohlgereinigt und getrocknet werden, sehr lange und können von einem Jahre zum andern, zu einer Zeit, wo andere Dinge fehlen, ein vortreffliches Gemüse abgeben. Der Same derselben muß mit den Herbst- und Winterrüben zu gleicher Zeit im Jun. oder Jul. in einen leichten, sandigen und lockern Boden gestreuet werden. Sie kommen zwar in jedem Erdreiche fort, aber in einem fetten und frischgedüngten Lande überwachse sie sich gemeiniglich, verlieren ihren guten Geschmack und sind dem Insektenfraße mehr ausgesetzt. Uebrigens erfordern sie mit den andern Rüben eine gleiche Wartung. Weil sie aber auf eine ganz andere Weise, wie diese im Winter aufbewahrt werden müssen, so ist es nöthig, hier-

von

von noch ein paar Worte zu sagen. Wenn man sie nemlich aus der Erde genommen, gereinigt und das Herz weggeschnitten hat, so breite man sie einige Wochen an einem trocknen und luftigen Orte, oder auf einem Boden aus, damit sie nicht allein von außen abtrocknen, sondern auch gehörig ausdünsten, da sonst die Wurzeln von der überflüßigen Feuchtigkeit sich leicht anstecken, verfaulen oder doch wenigstens unschmackhaft werden. Nachher packe man sie in Tonnen, etwa in ausgetrockneten Salztonnen schichtweise in Sand ein, welcher aber, damit die Säfte nicht wiederum in Bewegung gesetzt werden, so trocken seyn muß, daß man ihn durch eine Sandbüchse streuen könnte. Die so angefüllten Tonnen setze man an einen kühlen, jedoch vor dem Froste gesicherten Ort, und man wird sodann finden, daß die Wurzeln bis in den spätesten Frühling ihren zarten Geschmack behalten.

Die dritte Sorte, die runde grünköpfige Rübe läßt sich außer dem Küchengebrauche auch noch sehr gut zum Viehfutter nutzen und wird in England zu dem Ende häufig angezogen. — Die vierte ist inwendig und auswendig gelblich und kann, weil sie am längsten dauert, zum Wintergebrauche am besten angewandt werden. — Die fünfte hat eine oben niedergedrückte, platte und kugelrunde Wurzel und einen rothen Kopf. Sie wird in vielen Gegenden, so wie die grünköpfige Rübe, sowohl für die Küche, als zum Futter fürs Vieh in Menge gebauet. — Die sechste Sorte mit einer langen, weißen Wurzel, davon gewöhnlich ein Theil über der Erde hervorragt, hat einen vorzüglichen Werth, nicht allein weil ihr weißes Fleisch, so lange sie gut ist, sehr zart und milde schmeckt, sondern weil sie sich auch zum Haushaltungsgebrauche sehr bequem trocknen und aufbewahren läßt.

Von diesen Sorten muß jeder diejenigen auswählen, die sich für seinen jedesmaligen Boden am besten schicken. Im Jun. und Jul. säe man den Samen und zwar wo möglich

lich bei feuchter Zeit, weil sonst Erdflöhe, Raupen und andere Insekten die Pflanzen, wenn sie nicht geschwind fortwachsen und abgehärtet werden, leicht gänzlich vernichten. Wollte man die Aussaat früher vornehmen, so würden die Pflanzen zu stark in die Höhe schießen und nur schlechte und stockige Wurzeln bilden; thäte man es hingegen später, so würden sie entweder nur kleine, unbrauchbare, oder auch oft gar keine Knollen ansetzen. — Wenn man das Glück hat, die Pflanzen wohl gerathen zu sehen, so muß man sie, wenn sie eine gewisse Stärke erreicht haben und von den Insekten ziemlich verschont geblieben sind, da wo sie zu dick stehen, so verdünnen, daß sie wenigstens 6 bis 8 Zoll Raum haben, sich auszubilden, und wenn sich Unkraut zeigt, dasselbe mit der Gäthacke zwischen den Pflanzen (solange dieß ohne ihren Schaden geschehen kann) zerstören und zugleich den Boden etwas auflockern und mürbe machen. Diese wenige Mühe trägt oft zu ihrem bessern Gedeihen sehr viel bei.

Alle Rübenarten sind, wie auch schon bereits bei einigen erinnert ist, ein vortreffliches Futter für milchgebende Kühe und Schafe; sie können zur Mastung der Ochsen und Schweine, der Gänse und Enten mit dem besten Erfolge gebraucht werden und gereichen den Feldern, wo sie gestanden haben, zum Nutzen, weil sie den Boden vorzüglich locker und mürbe machen und zugleich eine Menge salziger und öhliger Theile in demselben zurück lassen, nach welchen Rokken, Weizen und andere Kornarten die reichlichsten Aernten geben.

Wenn die Rüben sowohl zum Haushaltungs- als zum Futtergebrauche den Winter über sich halten und nicht verfaulen sollen, so lasse man sie recht auswachsen und gehörig reif werden, grabe sie mit dem Anfange des Novembers bei trockenem Wetter auf, schneide zum Viehfutter das Kraut sogleich nahe über der Wurzel mit einem dünnen Scheibchen ab, schütte sie an einem luftigen Orte zum Trocknen in Haufen dünn zusammen, bringe alsdann, damit man das Magazin nicht sogleich anbrechen dürfe, vor der Hand einige

ge in einen trockenen und luftigen Keller, die übrigen aber lege man an einem trockenen Orte, welchen die Sonne nicht trift, in eine dazu gemachte Grube, oder falls man auf diese Art vor dem Wasser nicht sicher seyn sollte, schütte man sie über der Erde haufenweise wie einen Zuckerhut zusammen und bedecke sie mit bloßer Erde und Rasen. Hier behalten die Rüben, weil die Feuchtigkeit nicht so leicht, als in einem dumpfen Keller in sie ziehen kann, bis zum Frühlinge ihren zarten Geschmack. Man kann sie nach und nach, so wie man sie nöthig hat, wegnehmen und im Fall der Noth bei gar zu strenger Kälte sehr leicht vor dem Froste mit etwas frischem Pferdemiste, oder kurzem Stroh bestreuen.

Man hat auch einen Versuch gemacht, Rüben zu trocknen. In unserm Lande ist zwar die dabei nöthige Verfahrungsart fast gar nicht bekannt, es könnte dieß Trocknen aber Vielen, besonders Seefahrenden auf weiten Reisen überaus nützlich werden. Die Guckelrübe ist dazu am passendsten. Beim Aufziehen derselben suche man zu dem Ende die kleinsten und schönsten aus, schneide das Herz mit den Blättern über der Frucht ab, wasche und reinige sie wohl von allem Unrathe, ziehe sie entweder geschält, oder ungeschält auf Faden und hänge sie so an einen trocknen Ort an die Luft, oder noch besser in der Stube gegen den warmen Ofen, oder über einen Backofen, worin ofters gebacken wird, auf. Ein warmer Ort ist deswegen dazu erforderlich, weil sonst, zumal bei feuchter und kühler Witterung, die überflüßigen Säfte nicht genugsam verdünsten, noch die Wurzeln gehörig trocknen können, so daß sie sich also leicht anstecken, oder doch wenigstens einen üblen Geschmack annehmen. Hierauf schneidet man sie nach und nach, so wie sie trocken werden, mit einem scharfen Messer, gleich den türkischen Bohnen in lange, schräge, ganz feine Streifen, packt sie ganz fest in steinerne Kruken und hebt sie zum Gebrauche auf. Auf diese Art können die Rüben (welche, so zubereitet, an einigen Orten welke Rüben genannt werden,)

den,) sehr lange dauern und in Ermangelung besserer Sächen bei geräuchertem, oder Pökelfleische ein gutes Gericht abgeben. — Die märkischen Rüben lassen sich eben so gut, wie andere zum Trocknen gebrauchen. Man suche nur von ihnen die kleinsten, die immer die zartesten und wohlschmeckendsten sind, aus, wasche und reinige sie so gut, als möglich und streue sie, wenn man sie hinlänglich hat abtrocknen lassen, ganz dünn an einem luftigen Orte auf einen bretternen Boden, rühre sie, damit sie völlig trocken werden, zuweilen etwas um und verwahre sie dann, so wie sie sind, in kleinen Tönnchen an einem recht trocknen Orte.

Zur Samenerziehung lasse man beim Aufziehen im Herbste den schönsten und besten Würzeln, die man dazu bestimmt hat, damit sie desto stärkere Samenstengel treiben, alle Herzblätter und verwahre sie so wie die andern zum Gebrauche in der Haushaltung bestimmten. Im Frühlinge, sobald die Erde offen ist, setze man sie reihenweise 1 Schuh weit auseinander ins Land und zwar jede Sorte für sich, wenigstens 100 Schritte von der andern entfernt, damit, weil sie alle zu gleicher Zeit blühen, ihr Blüthenstaub sich nicht mit einander vermischen kann. Wenn die Samenstengel etwas hoch werden, muß man sie mit Stäben unterstützen und, so wie die Hülsen sich bilden und die Samenkörner reif zu werden anfangen, diese vor einigen darnach äußerst begierigen Vogelarten, die sie in kurzer Zeit verzehren, sorgfältig zu verwahren suchen und, sobald der Same nur gelb und reif werden will, die ganze Staude dicht vor der Wurzel abschneiden, sie an einem sichern Orte, damit der Same recht nachreife, einige Tage an der Sonne ausbreiten, diesen alsdann ausdreschen und reinigen.

76. Grüner und krauser brauner Kohl. Brassica oleracea viridis und Brass. oler. laciniata ♂.

Es gibt von diesem so nützlichen und bekannten Küchenkraute eine Menge Spielarten, z. B. der Moskowiter, der

der Plumagenkohl ꝛc. Letzterer, von dem häufig viel Rühmens gemacht wird, ist nemlich nichts weiter, als eine zufällig entstandene Abänderung des grünen und braunen Kohls und hat vor diesem gar keinen andern Vorzug, als die Zierde seiner Blätter, in welchen die Farben angenehm durcheinander spielen. — Für den Landmann, so wie für jede große und kleine, reiche und arme Haushaltung sind in unserm Klima der niedrige krause braune Kohl, der hellgrüne krause Kohl, der dünkelgrüne oder der sogenannte Amackerkohl die vorzüglichsten Arten.

Der niedrige braune krause Kohl unterscheidet sich von allen andern Arten sehr merklich dadurch, daß er selten höher, als 2 Fuß wird und in großen Büscheln seine zarten und fleischigen, veilchenblauen Blätter nahe über der Erde ausbreitet. Er ist so dauerhaft, daß er, zumal in einem trocknen und warmen Boden, dem strengsten Froste widersteht und sogar im kalten Norwegen den Winter über aushält. Ja seine Blätter werden bekanntlich dann erst recht zart und wohlschmeckend, wenn sie der Frost getroffen hat. — Die grünen Sorten sind die feinsten und auch zugleich die zartesten. Sie sind nur von einander in Ansehung ihrer mehr oder weniger hellgrünen Farbe und ihres größern oder kleinern Wachsthums unterschieden, werden aber zur Speise für gesunder und wohlschmeckender gehalten, als die braunen Arten.

Nichts ist ungegründeter, als das Vorurtheil, daß die hohen Kohlarten mehr liefern und ergiebiger seyn sollen, wie die niedrigen. Denn an den hohen sitzen meistentheils die großen, zähen und lappigen Blätter viel weiter auseinander und sind überdieß nicht einmal alle nützbar und nahrhaft, zu geschweigen, daß die hohen viel mehr von der Winterkälte leiden, als die niedrigen, die platt an der Erde liegen.

Alle diese Kohlarten können vom ersten Frühlinge an zu wiederholten Malen nach und nach ausgesäet und von einer Zeit zur andern, damit man sie theils früh und theils

spät hat, bis in den Julius verpflanzt werden. Das erstemal streut man den Samen aus, sobald die Witterung anfängt, ein wenig warm und bequem zu werden, und zwar immer an einem etwas feuchten und schattigen Orte, weil sonst um diese Jahrszeit der Erdfloh die zarten Pflanzen sehr häufig zu Grunde richtet.

Sobald die Pflanzen dazu tauglich sind, kann man sie nach und nach bis zur bemerkten Zeit in einen gut gedüngten Boden reihenweise auf allen Seiten 18 Zoll weit auseinander versetzen, wenn es nöthig ist, begießen, hernach stets vom Unkraute rein halten und zwischen den Reihen dann und wann die Erde etwas auflockern. Das ist die ganze Wartung, die sie erheischen. — Nie muß man zu früh oder zu oft, wie sehr häufig geschieht, den noch schwachen Pflanzen die Blätter abbrechen. Sie werden dadurch im Wachsthum nur gehindert und sind, ehe man sie noch mit Vortheil nutzen kann, schon verdorben. Nur die untern, etwas gelb und welk gewordenen Blätter kann man ihnen, um nichts umkommen zu lassen, wegnehmen.

Wenn der grüne Kohl nicht zu früh gepflanzt wird, sich nicht überwächset, kurz bleibt und vom Schnee bedeckt ist, so kann man, besonders wenn er im Schutze, etwa in der Nähe eines Hauses steht, ziemlich sicher seyn, daß er nicht erfriert, und ihn gern unverrückt stehen lassen. Hingegen wenn er bei hartem Froste nicht mit Schnee bedeckt ist und auf allen Seiten von kalten Winden bestrichen werden kann, ist er nicht außer Gefahr. Man thut also, sowohl in dieser Absicht, als auch um ihn vor den Hasen und anderm Wilde zu sichern, wohl, wenn man zur Verhütung dieser Uebel, im Oktober die Kohlstauden ausziehet, ihnen die größten Wurzeln etwas abschneidet und sie in der Nähe der Wohnung an einem schattigen Orte reihenweise dicht neben einander schräg und etwas tiefer einschlägt, als sie vorher standen. Man muß dieß aber nicht zu spät thun, damit der Kohl vor dem eintretenden Froste wiederum Wurzeln

schlagen kann, weil er sonst gewöhnlich schlaff, zähe und kränklich wird. Hier wird er, besonders wenn die Sonne ihn nur wenig oder gar nicht bescheint, so leicht nicht erfrieren. Größerer Sicherheit halber könnte man ihn auch immer, wenn er bei starker Kälte etwa nicht mit Schnee bedeckt seyn sollte, um ihn beständig frisch und grün zu erhalten, geschwind mit etwas Erbsen- oder Buchweizenstroh bedecken und ihn, sobald der Frost vorüber ist, damit er nicht gelb wird, wiederum von dieser Bedeckung entblößen.

Dieß ist die leichteste und beste Wartung des Kohls, welche der Landmann unserer Gegenden, so häufig er ihn auch anbauet, nur selten recht versteht. Zwar fehlt es ihm nicht immer an guten Sorten, aber er säet stets den Samen nach seiner Väter Weise, dem einmal angenommenen Vorurtheile gemäß, um Petri Stuhlfeier; setzt die Pflanzen aufs höchste nur 6 bis 8 Zoll auseinander und macht, sobald nur 4 oder 5 Blätter da sind, mit dem Abblatten ohne Bedenken den Anfang. Die Staude geht dann gleich einem Rohr in die Höhe und empfiehlt sich beim ersten harten Froste.

Will man Nutzen von diesem so vortheilhaften Küchengewächse haben, so muß es (nochmals sey es gesagt) zum Wintergebrauche nicht zu früh gesäet und gepflanzt und nie eher seiner Blätter beraubt werden, als bis es schon einen ziemlich großen Büschel getrieben hat. Viel besser wird sich dann die Staude ausbreiten, niedriger wachsen, eher vom Schnee bedeckt werden und auf die Weise weit leichter der Kälte widerstehen können.

Um vom grünen Kohl Samen zu gewinnen, lese man im Frühlinge sobald als möglich, ehe sie zu wachsen anfangen, von jeder Sorte einige der schönsten und besten Stöcke aus, pflanze jede Art für sich besonders an einen entfernten Ort, um die Ausartung zu verhüten, gebe den Samenstengeln, so wie sie in die Höhe schießen, zur Beschützung vor dem Winde, hohe Stäbe und schneide die Samenschoten,

wenn sie gelb und die Körner in denselben schwarzbraun werden wollen, bei trocknem Wetter, ehe die Vögel sie angehen, ab; binde sie zusammen und stelle sie, damit sie völlig reif und trocken werden, gegen die Sonne an einem sichern Orte auf. Wenn man den Samen alsdann auf einem groben Tuche ausdrischt, reinigt und an einem trocknen Orte in leinenen Beuteln sorgfältig aufhebt, so pflegt er 3 bis 4 Jahre brauchbar zu bleiben.

77. Weißer und rother Kopfkohl. Brassica oleracea capitata alba und rubra. ♂.

Auch von dieser Kohlart hat man sehr viele Abänderungen. So haben z. B. einige große runde, andere längliche; einige gefaltene, andere starkgeribbte Blätter; einige sind von Farbe hellweiß, andere roth, andere gelblich. Alle haben kreuzförmige Blümchen und lange dünne Samenschoten.

So mannigfaltige Spielarten es nun auch vom Kopfkohl gibt, so werden in den gewöhnlichen Samenregistern deren doch zu viele angeführt. Wirklich ist an verschiedenen Sorten der Unterschied kaum merklich und zu gering, als daß man gleich nöthig hätte, eine besondere Varietät anzunehmen. Denn daß der Kohl zuweilen höher, oder niedriger, kleiner, oder größer wächst, früher, oder später brauchbar wird, liegt oftmals nicht in der ihm eigenthümlichen Beschaffenheit, sondern hängt nicht selten vom Grunde und Boden ab, worin er gezogen wird. — Alle wirklichen Abänderungen, die aber, wenn man nicht sorgfältig ist, auch bald wieder aufhören und zur gewöhnlichen Sorte ausarten, rühren von der Vermischung des Staubmehls her, wenn verschiedene Kohlarten einander so nahe gepflanzt werden, daß der Blumenstaub der einen Art zu der andern gewehet wird und sich damit vermengt. Die dadurch erzielte neue Abart ist gewöhnlich ein Mittelding und

hat

hat mit allen den Arten, aus deren Staub sie entstand, etwas gemein. Einen Beweis davon gibt der rothe Kopfkohl, der blos in Hinsicht seiner Farbe sich von einander unterscheidet, indem eine Art blut-, eine blaß-, eine purpurroth, eine andere blauviolett und noch eine andere roth und grün gemischt ist. Alle Arten sind blos und lediglich durch die Vermischung des Blumenstaubes mehrerer Stauden von verschiedenen Farben entstanden, die in der Blüthzeit sich einander nahe waren.

Man hat also Ursache, wenn man gute Sorten hat, die sich für den jedesmaligen Grund und Boden schicken, sorgfältig dahin zu sehen, daß sie nicht ausarten. Dieß geschieht sehr leicht, wenn man die Samenstöcke nicht weit genug aus einander pflanzt und sie nicht wenigstens 100 Schritte von einander entfernt stehen läßt. — Die besten und bekanntesten Kopfkohlarten sind: 1) der **Erfurter kleine frühe Weißkohl**; 2) der **Erfurter weiße Kopfkohl**; 3) der **Erfurter frühe violette Kopfkohl**; 4) der **zuckerhutförmige Kopfkohl**; 5) der **niedrige platte Kopfkohl**; 6) der **Braunschweiger Kopfkohl**; 7) der **blutrothe Kopfkohl**; 8) der **Zentnerkopfkohl**.

Der Same aller dieser Arten muß im Frühlinge, sobald man nur in die Erde kommen kann, an einem gegen die Morgensonne und im Schutz gelegenen Orte in einen frischen und guten Boden gestreut werden. Die jungen Pflanzen wollen stets vom Unkraute rein gehalten und bei warmem Wetter wenigstens jeden andern Abend, damit sie geschwinder und stärker in die Höhe schießen, begossen seyn. Denn je besser sie wachsen, desto weniger sind sie auch der Gefahr ausgesetzt, von Erdflöhen und andern Insekten beschädigt zu werden. Sowohl um dem Schaden, den diese ihnen sehr häufig verursachen, vorzubeugen, als auch um ihren besseren Wachsthum zu befördern, ist es nöthig, beständig so oft man säen will, zuvor die alte Erde mit frischer und fruchtbarer zu verwechseln. So lange sie noch

zart sind, müssen sie des Nachts mit Rohrmatten gegen die strenge Kälte verwahrt werden.

Gegen die Mitte, oder gegen das Ende des Maimonats werden die Pflanzen in einen guten, gedüngten und wohl zubereiteten, entweder gepflügten, oder gegrabenen Boden reihenweise, auf allen Seiten wenigstens 2 Schuh weit aus einander (zumal wenn's große Sorten sind,) versetzt, und zwar in ein frisch bearbeitetes Land während eines Regens, oder gleich nach einem Regen. Sollte nachher trockene Zeit einfallen, so muß man sie, bis sie angewachsen sind, des Abends begießen; um so mehr, da auch dadurch die Insekten, wenigstens auf eine Zeitlang, zurückgehalten werden. — Wenn die Pflanzen sich nach dem Versetzen hinlänglich erhohlt und einen ziemlichen Schuß gethan haben, so darf man nicht länger warten, den Boden zwischen ihnen mit der Gäthacke aufzulockern und nachher, wenn sie noch stärker werden, die Erde um die Pflanzen herum anzuziehen und sie damit an allen Seiten zu behäufen. So oft sie den Boden wiederum bedeckt haben, säume man nicht, dieses zu wiederhohlen. — Gegen das Ende des Oktobers, oder wenn die Jahrszeit gut ist, noch später, bringe man die Köpfe, die den Sommer über noch nicht verbraucht worden sind, in Sicherheit. Man wird stets finden, daß diejenigen, welche solange, als möglich der freien Luft blosgestellt gewesen sind, sich länger und besser aufbewahren lassen, als die frühzeitig eingenommenen.

Will man überhaupt den Kopfkohl recht nutzen, so ziehe man von den frühen Sorten niemals mehr, als man den Sommer über nöthig hat. Hätte man mehr davon, als man gleich verbrauchen könnte, so würden die Köpfe um Bartholomäi, oder etwas weiterhin schon zerplatzen, aus einander springen und meist völlig unbrauchbar werden. Zwar kann man damit die Küche 4 bis 5 Wochen früher versorgen, als mit den andern Arten; und insoferne

sind

sind die frühen Sorten sehr schätzbar; aber immer verdienen doch andere, hauptsächlich der extraniedrige platte weiße Kohl in unsern Gegenden den Vorzug, der für unser Klima sich am besten schickt und zum Einmachen so wie überhaupt zum Wintergebrauche sich am vortheilhaftesten benutzen läßt. — Der blutrothe Kohl, der insgemein des Winters zu Salad und andern dergleichen Gerichten gebraucht wird, muß eben wie der Braunschweiger, wenn er bei unsern kurzen Sommern seine Vollkommenheit erreichen soll, zu gleicher Zeit mit dem **Winterkohl** gegen Jakobi gesäet und gleich diesem gewartet werden.

Dieses zum **Anbau des weißen Winterkohls** nöthige Verfahren soll nemlich itzt beschrieben werden. — Es ist bekannt, daß zwischen dem weißen Sommer- und Winterkohl kein wesentlicher Unterschied statt findet. Denn beide werden aus einerlei Samen gezogen. Doch wählt man lieber zum Winterkohl die frühesten Sorten, z. B. den kleinen frühen Erfurtischen und den Zuckerhutkohl. Man säet den Samen entweder im Februar auf ein offenes Mistbeet von mäßiger Wärme, oder auch gegen das Ende des Julius. Nimmt man in der letzten Zeit die Aussaat vor, so bestimme man dazu einen offenen Ort, frisches und gutes Erdreich. Bei trockenem Wetter ist das öftere Begiessen, welches am besten des Abends geschehen kann, ein wesentliches Stück der Wartung des Winterkohls, wenn man ihn geschwind und stark heranwachsen zu sehen wünscht. Gegen die Mitte, oder am Ende des Septembers werden die Pflanzen reihenweise auf allen Seiten 18 Zoll weit aus einander dahin, wo sie bleiben sollen, versetzt, nemlich in einen frischen und guten Boden; bis sie von neuem anfangen zu wachsen, dann und wann gelinde begossen und, damit sie desto geschickter werden, der Winterkälte zu widerstehen, sobald es thunlich ist, ein, oder zweimal vor dem Einbruche des Winters mit der längs den Reihen zu beiden Seiten liegenden Erde bis unter die Blätter angehäuft,

so daß die rauhen und strengen Winde sie nicht so leicht bestreichen können. — Nachdem nun mehr, oder weniger Pflanzen an den für sie bestimmten Ort versetzt sind, so kann man den Rest derselben an eine in Schutz gelegene Stelle, in einen trocknen und warmen Boden reihenweise 5 bis 6 Zoll weit aus einander setzen, vor der strengen Kälte sie nöthigen Falls mit Streu, oder dergleichen Sachen verwahren und mit diesen im Frühlinge die etwa in den Reihen entstandenen Lücken wiederum ausfüllen.

Im Frühlinge, sobald die Pflanzen zu wachsen beginnen, muß man den Boden zwischen ihnen beständig auflockern; die Erde längs den Reihen zu beiden Seiten um die Pflanzen herum, wo möglich gleich nach einem Regen, anziehen; und dieses, solange bis sie den Boden bedeckt haben, von Zeit zu Zeit wiederhohlen. — Sollte der Kohl nicht früh genug sich schließen wollen, so kann man einige der größten Stauden im Junius mit Weiden zusammenbinden. Zwar werden die Köpfe nicht so vollkommen, als die von der Natur allein gebildeten; man wird aber doch auf die Weise etwas frühzeitiger, — als woran in vornehmen Häusern oft viel gelegen ist, — sie haben können.

Alles, was vom weißen Kohl abfällt, das Größte wie das Kleinste, kann mit großem Nutzen zur Viehfütterung angewandt werden; und ungegründet ist das Vorurtheil, daß Milch und Butter der damit gefütterten Kühe nur kohlartig schmecken sollen; es wäre denn, daß man sie mit nichts, als mit Kohl füttern wollte, welches sich doch kein Vernünftiger wird einfallen lassen. — Man nehme aber dazu während des Sommers nur stets die untersten Blätter, die gelb und welk aussehen. Wollte man die Blätter zu häufig und zu früh abbrechen, so würden die Stauden dadurch dermaaßen geschwächt werden, daß sie keine anderen, als nur kleine Köpfe bildeten.

Guten weißen Kohlsamen zu ziehen ist gewiß nicht Jedermanns Sache. Wer nicht vorsichtig damit umzugehen weiß und die Mühe, die dessen Erziehung erfodert, sich nicht geben mag, der kaufe ihn lieber von einem Manne, von dessen Ehrlichkeit er überzeugt seyn kann, nicht betrogen zu werden. — Wem indessen darum zu thun ist, vorzüglich gute Sorten, in deren Besitz er einmal ist, zu erhalten, der muß ihn nothwendig selbst ziehen. In der Absicht suche man, wenn der Kohl eingeärntet wird, von jeder Art die schönsten und größten Köpfe aus; ziehe sie mit der Wurzel heraus und setze jede Sorte zum allerwenigsten 100 Schritte von der andern entfernt, ohne einige Blätter abzubrechen, reihenweise 2 Fuß weit ins Gevierte dicht unter dem Kopfe ein, so daß dieser so platt, als möglich auf der Erde liegt. Die Entfernung jeder Sorte von der andern ist, wenn die Pflanzen nicht ausarten sollen, nach dem bereits oben Erwähnten durchaus nöthig. Wenn man die Samenstauden, wie gewöhnlich geschieht, den Winter über im Keller, oder an einem andern Orte aufbewahrt, so wird die Pflanze dadurch so geschwächt und entkräftet, daß sie hernach nach dem Auspflanzen lange Zeit zu ihrer Erhohlung nöthig hat und am Ende doch nur schwache Schossen, kleine Samenstengel und unvollkommne Körner liefert. — So wie im Frühlinge die Stauden in die Höhe gehen, muß man sie, damit sie der Wind nicht zerbricht, an langen Stöcken festbinden und bei trocknem und warmem Wetter, weil sonst der Same sehr leicht nur nothreif und unvollkommen wird, öfters begießen. Sobald die Samenschoten sich verändern und gelblich werden wollen, suche man sie aufs sorgfältigste vor den Kernbeissern, Buchfinken, Sperlingen und andern Vögeln, die darnach ungemein begierig sind, zu schützen; und schneide deswegen lieber, ehe noch der Same völlig reif ist, die Schoten sammt dem Strunke ab; binde sie zusammen in Bündel; hänge sie unter ein Dach, oder unter eine Wand,

um daselbst völlig nachzureifen und abzutrocknen; dresche sodann den Samen aus, mache ihn rein und hebe ihn in leinenen Beuteln in einer trockenen und luftigen Kammer auf.

Zum Beschlusse noch, als eine kleine Abschweifung, einige Wirthschaftsregeln, wie man Kohlköpfe im Winter aufbewahren, wie man sauern Kohl und wie man Komstkohl. oder weißen Kohl ganz einmachen kann.

Zur Aufbewahrung des Kopfkohls im Winter hat man verschiedene Methoden. Man folge nun welcher man wolle, so muß man zuförderst den Kohl, der zum Wintergebrauche bestimmt ist, niemals abschneiden solange er noch zunimmt. Denn je mehr die Köpfe sich ausdehnen und je länger sie der freien Luft ausgesetzt stehen, desto länger und besser halten sie sich, zumal wenn sie recht trocken an einem heitern Tage abgenommen werden. Oft aber verstattet es die Witterung nicht, den Kohl bis er völlig ausgewachsen ist, unter freiem Himmel stehen zu lassen, weil er, wenn er vom Frost übereilt wird, sehr leicht Schaden leidet und geschwinde verfault. Gewöhnlich ist das Ende des Oktob. die äußerste Zeit. Man kann die Köpfe auf ihren Strünken sammt den Wurzeln ausziehen, ihnen alle Blätter, bis auf die, die sich geschlossen haben, abbrechen und sie entweder im Garten an einem recht trocknen, im Schutz gelegenen Orte, oder auch in einem luftigen und trockenen Keller im Sande bis unter die Köpfe eingraben. Im ersten Falle muß man sie vor der strengen Kälte durch eine leichte Bedeckung, etwa durch Erbsen- oder Buchweizenstroh zu schützen; und im letzten ihnen bei gelindem Wetter soviel, als möglich frische Luft zu geben bemüht seyn. — Auch kann man die Köpfe sogleich über den Strünken abschneiden und im Keller auf bretterne Gestelle, oder in einer vor dem Froste ziemlich gesicherten Kammer umgekehrt hinlegen, oder auch auf einem Boden auf ausgebreitetes Stroh neben einander hinsetzen und durch

hin-

hinlängliche Bedeckung gegen den harten Frost verwahren. Allein wenn man sie den Winter über auch noch so oft nachsieht und putzt, so wird man doch nie verhindern können, daß nicht mit der Zeit durch die warme Luft die Köpfe anfangen auszutreiben, einen dumpfigen Geschmack annehmen und dann zu nichts weiter, als zum Viehfutter brauchbar sind. Unstreitig ist also die beste Weise, den Kohl vorzüglich frisch, gut und schmackhaft zu erhalten, diese, daß man im Garten an einem recht trocknen Orte eine 2 bis 3 Fuß tiefe Grube macht; die abgeschnittenen Kohlköpfe, ohne sie abzublättern, verkehrt dicht neben einander hineinsetzt und die ausgeworfene Erde wieder oben darauf legt. Man kann alsdann, so oft man will, im Winter dieß Magazin öffnen und nöthigen Falls leichte Streu darüber werfen. Bis zu Anfange des Maimonats, da die Erde anfängt durch und durch warm zu werden, pflegen sie sich gut zu halten; und wenn sie alsdann treiben wollen, kann der Rest dazu verwandt werden, wozu er am dienlichsten ist.

Der saure Kohl, das Sauerkraut ist ein Gericht, das in einer Haushaltung eigentlich nie fehlen sollte, das aber gleichwohl bis jetzt bei uns noch wenig bekannt ist. Man muß dazu beständig verschiedene eigene Gefäße haben, die zu nichts anderm gebraucht werden, weil der Sauerkohl sehr leicht nach dem Gefäß einen verdorbenen, unreinen Geschmack annimmt. Auch ist es allemal besser, verschiedene kleine, als ein großes Gefäß zu haben, damit nicht durch das zu häufige Anbrechen und Oeffnen dieses einen Fasses das Sauerkraut seine Güte verliert. Will man dazu keine neuen Gefäße sich anschaffen, so kann man dazu ganz füglich Weinanker nehmen, nach welchen noch überdieß der Kohl einen angenehmen weinartigen Geschmack erhält. Nur muß man blos solche dazu wählen, worauf weißer Wein gelegen hat, weil der Kohl nach rothem seine schöne Farbe verliert und etwas herbe schmeckt. Die dazu bestimm-

bestimmten Fässer müssen sogleich wenn sie ausgeleert worden sind, rein gemacht und mit frischem Wasser zu wiederhohlten Malen angefüllt werden. Hierauf kann man sie im Schatten trocknen und an einem luftigen Orte bis zum Herbste, da sie gebraucht werden sollen, verwahren. Alsdann nemlich müssen sie wieder einige Tage mit frischem Wasser angefüllt, gereinigt und von neuem gebunden werden, damit ja nicht der Kohl in leck gewordenen Gefäßen eingemacht wird. Denn entginge ihm die zu seiner Erhaltung so nöthige Lake, so würde er in kurzer Zeit völlig unbrauchbar werden.

Will man nun zum Einmachen des Sauerkrauts selbst schreiten, so hat man dazu ein gutes Werkzeug, einen Kohlhobel nöthig, der in der Mitte mit 3 bis 4 scharfgeschliffenen, engegesetzten, schrägliegenden Hobeleisen versehen ist. Oder man bricht die Blätter aus einander; schneidet den Strunk und die größten Ribben der Blätter heraus; rollt sie wieder ganz dicht zusammen und schneidet sie mit dem Messer in ganz zarte, feine und lange Streifen. Dieß letztere Verfahren ist aber, wie man schon aus der Beschreibung schließen wird, äußerst langweilig. — Um Martini, wenn der Kohl vor dem Eintritte des Frostes eingeärntet wird, nimmt man gewöhnlich das Einmachen vor. Je fester, frischer und saftiger die Köpfe sind, desto besser schicken sie sich zum Sauerkraute. Denn lockere Köpfe lassen sich nicht gern fein hobeln und müssen auf eine langwierige Weise mit dem Messer geschnitten werden. Nachdem man alle harte, unnütze Blätter von den Kohlköpfen abgenommen hat, so theilt man sie mitten durch; schneidet so gut wie möglich den Strunk heraus; legt die platte Seite stets gegen das Hobeleisen, damit man bequemer hobeln und den Kohl feiner machen kann. Den so gehobelten Kohl vermengt man in gewissen Quantitäten in einem geräumigen Gefäße mit Salz, Kümmel, Dillsamen, Wachholderbeeren und mit einigen ganz klein wie Häckerling

ling zerschnittenen Weinreben; füllt ihn in die dazu bestimmten Gefäße, und stampft ihn von Raum zu Raum mittelst eines hölzernen Werkzeuges nach und nach recht fest zusammen, solange bis er anfängt saftig zu werden. Sogleich bei der ersten Lage muß man versuchen, ob man von diesem Safte das Salz auf der Zunge schmecken kann; wo nicht, so muß der noch übrige Theil mit etwas mehr Salz vermengt werden. Hat man auf diese Weise das Gefäß ganz voll gepackt, so breitet man einige reine Kohlblätter darüber; legt einen Deckel darauf und beschwert diesen mit reingewaschenen Steinen, so daß der Saft über den Kohl herübertritt. — Damit die geschwinde Gährung des Sauerkrauts desto besser befördert wird, muß man, wenn zu der Zeit eben keine gelinde Witterung einfällt, die Gefäße solange bis es vergohren hat, in eine warme Stube setzen; um so mehr, da auf diese geschwinde und gehörige Gährung Alles ankommt. Sollte die Säure nicht angenehm genug seyn — welches hauptsächlich von der Quantität der unter den Kohl gemengten Sachen abhängt, — so kann man diese leicht verbessern, wenn man nur in der Gährungszeit die Lake kostet und etwas Wein, oder säuerlichen Weinessig dazu gießt und damit durchgähren läßt. Zur guten Erhaltung des Sauerkrauts bringe man, sobald es vergohren hat und sauer genug ist, die Gefäße an einen kühlen und vor dem Froste gesicherten Ort und verwahre sie vor dem Gefrieren. Denn nach dem Froste geht der Geschmack und mit ihm aller Werth des Sauerkohls verloren.

Noch unbekannter, als das Sauerkraut ist bisher noch in unserm Lande der **Komstkohl**, oder der **eingemachte ganze Kopfkohl**. Dazu nimmt man die allerkleinsten Köpfe; reinigt sie von den äußern groben und harten Blättern; schneidet sie durch den Strunk übers Kreuz durch, doch so, daß die 4 Theile noch zusammenbleiben; wirft sie in einen Kessel mit kochendem Wasser; läßt

läßt sie nur eben aufsieden; legt sie zum Abkühlen und Abtriefen in der Geschwindigkeit auf ein reines Tuch; packt sie, mit Salz und den übrigen Zuthaten vermengt, gleich dem Sauerkraute ganz dicht auf einander in dazu passende Fäßchen, oder Tönnchen, läßt sie ordentlich gähren und besorgt sie übrigens in allen Stücken auf die oben beim Einmachen des Sauerkohls beschriebene Weise: dieser Komstkohl ist sehr wohlschmeckend und könnte, so wie das Sauerkraut, Seefahrenden überaus nützlich werden.

78. Savoyekohl. Brassica oleracea Sabauda. ♂.

Weil unsere Sommer gewöhnlich so kurz sind, daß nur selten die Köpfe des Savoyekohls sich schön schließen, recht gelb und kraus werden, so muß man entweder im Frühjahre zeitig auf junge Pflanzen bedacht seyn, oder man muß sie auch durch den Winter zu bringen suchen. Immer ist dieser Kohl, wenn er in einem guten Boden steht, (vorausgesetzt, daß man die besten Arten davon hat,) ein sehr gutes und schmackhaftes Gemüse. Diese vorzüglichsten Arten sind: 1) der frühe Uetrechter Savoyekohl; 2) der große grüne; 3) der große gelbe; 4) der ordinäre Savoyekohl.

Man säe den Samen an einem offenen Orte in einen frischen und guten, aber nicht kürzlich gedüngten Boden, entweder im Frühlinge auf ein offenes, mäßig warmes Mistbeet mit vieler Erde, oder noch besser zu gleicher Zeit mit dem weißen Winterkohl zu Ende des Jul., oder zu Anfange des August. Wenn die Pflanzen dazu stark genug sind, so versetze man sie fürs erste an einen im Schutz gelegenen Ort, in einen trockenen und warmen Boden reihenweise auf allen Seiten 5 bis 6 Zoll weit aus einander; und bestreue im Frühlinge bei der häufigen und schnellen Veränderung der Witterung das Beet, worin sie stehen, überall mit Erbsen-, oder Buchweizenstroh und andern leich-

leichten Sachen, doch so, daß der Zugang der freien Luft ihnen nicht ganz abgeschnitten wird. — Hernach wenn das Wetter beständiger wird, versetzt man sie zum zweitenmale in einen guten Boden auf allen Seiten 18 Zoll weit aus einander und wartet sie übrigens wie andere Kohlarten. Wenn die Pflanzen auch noch so gut einschlagen, so werden sie doch nur höchst selten alle ohne Ausnahme gut gerathen. Man wird aber deswegen den Savoyekohl doch nicht verwerfen, zumal da er keine besondere Wartung verlangt, nicht soviel Raum, als eine andere Sorte nöthig hat und da doch immer seine starken und fetten Blätter für das Rindvieh, wenn sie ihm, mit andern Sachen vermengt, vorgeworfen werden, ein vortreffliches Futter abgeben.

Zur Probe kann man auch im Frühjahre mit andern frühen Sorten etwas Savoyekohlsamen aussäen. Bei guten Sommern pflegen die dann gesäeten auch gut zu gerathen.

Gegen den Winter, ehe harte Fröste sich einstellen, ziehe man die besten Köpfe sammt den Strünken auf und pflanze sie wiederum in einem trockenen Keller im Sande ein, oder schlage sie auch neben einander bis unter die Köpfe reihenweise ein an einem trockenen Orte des Gartens; und verwahre sie vor der strengen Kälte durch eine hinlängliche Bedeckung von trockenen und leichten Sachen.

79. Wirsingkohl. Brassica oleracea Sabellica. ♂.

Diese zarte und vortreffliche Kohlart, die auch zuweilen Herzkohl, Pörschkohl genannt wird, wächst fast in jedem Grunde und Boden, doch am besten in einem gehörig bedüngten und gut bearbeiteten Lande. Weil sie sehr frühe brauchbar wird, fast das ganze Jahr hindurch zu haben ist und überaus delikat und wohl schmeckt, so verdient sie mit Recht in jedem Küchengarten eine Stelle. Es gibt davon mehrere, ziemlich merklich von einander verschiedene

Sor-

Sorten. Einige nemlich wachsen etwas hoch, andere nur niedrig; einige sind glatt, andere kraus; einige sind von glänzend-, andere von schwarzgrüner Farbe; einige werden früher, andere später reif; einige bilden einen länglichen und spitzigen, andere hingegen einen platten, dicken Kopf u. s. w. Die Namen, mit welchen diese verschiedenen Spielarten des Wirsings gewöhnlich bezeichnet werden, sind: 1) der kleine frühe Erfurter; 2) der frühe Ulmer; 3) der frühe Angelberger; 4) der niedrige Erfurter; 5) der große Brabanter; 6) der Strasburger.

Die erste Aussaat dieser Kohlarten, zumal der frühen, wird insgemein im Jul. und Aug. vorgenommen und gleich dem weißen Kohl durch den Winter gebracht. Damit sie aber stets auf einander folgen, kann man den Samen auch im Hornung auf ein offenes Mistbeet von mäßiger Wärme, und im Frühlinge zu gleicher Zeit mit dem Weißkohl ins freie Land streuen und dieß Aussäen im Mai in einen etwas kühlen und guten Boden nochmals wiederhohlen. — Sobald die Pflanzen etwas herangewachsen sind, muß man sie und zwar die von der ersten Aussaat, im September in ein gutes Erdreich 18 Zoll weit ins Gevierte, dahin, wo sie bleiben sollen, versetzen; den Rest derselben an einen im Schutz gelegenen Ort reihenweise dicht zusammensetzen und mit diesen im Frühlinge, sobald es die Witterung erlaubt, nicht allein die während des Winters in den Reihen entstandenen Lücken ausfüllen, sondern auch zugleich einige neue Reihen besetzen. — Die Pflanzen von den folgenden Frühlingsaussaaten müssen, so wie sie nach und nach heranwachsen, eben so wie die vorigen auf andere Beete in der bestimmten Weite versetzt werden. In der Folge werden sie behäuft und wie andere Kohlarten besorgt, vor denen sie noch das voraus haben, daß sie nicht soviel Raum erfodern.

Obgleich

Obgleich diese Pflanze bis in den spätesten Herbst wächst und zunimmt und so dauerhaft ist, daß die Kälte schon ziemlich streng seyn muß, wenn sie von derselben etwas leiden soll, so geht man doch sicherer, wenn man die noch übrigen Köpfe um Martini abnimmt, zumal da sie, wenn sie einmal ausgewachsen sind und sich gut geschlossen haben, von gar zu großer Festigkeit leicht aufspringen und bersten. Man schlägt die Köpfe an einem trocknen und im Schutz gelegenen Platze dicht zusammen reihenweise ein, ohne einige Blätter abzunehmen. Der Wirsingkohl ist, wie gesagt, zwar hart und erfriert nicht leicht. Doch aber ist es sicherer, bei zu besorgender strengen Kälte ihn auf die Weise zu verwahren. — Den Theil der Pflanzen, die noch im vollen Wachsthume sind, muß man ungestört stehen lassen und ihn der Natur überlassen.

Die Samenerziehung des Savoye- und Wirsingkohls geschieht auf eben dieselbe Art, als die des weißen und rothen Kopfkohls.

80. Blumen- und Brokkolikohl. Braſſica oleracea botrytis. ♂.

Seit einigen Jahren ist der **Blumenkohl**, oder der **Karviol**, diese mit Recht geschätzte Kohlsorte, bei uns durch den sorgfältigsten Fleiß guter Gärtner so sehr verbessert und veredelt worden, daß er den Engländischen und Italiänischen, den man sonst immer für den vorzüglichsten gehalten hat, wo nicht übertrifft, doch gewiß ihm gleichkommt. Man hat es jetzt so weit gebracht, daß man ihn von Monat zu Monat fast das ganze Jahr hindurch haben kann, und zieht jetzt eben so gut wie in England und Holland selbst den Samen, der vormals immer aus entfernten Orten zu uns gebracht wurde. Gewöhnlich ward er unter dem Namen des Cyprischen Blumenkohlsamens verkauft, ob er gleich die Insel Cypern nie gesehen und kei-

ne weitere Reise, als von Italien, oder England gemacht hatte. Indessen wäre es gleichviel, woher er käme, wenn er nur von einer guten Sorte, d. h. von einer Sorte wäre, die vollkommen große, feste, schöne und schneeweiße Köpfchen bildet. — Da sehr viel von dem Samen abhängt, so muß man vor allen Dingen stets darauf bedacht seyn, guten Samen zu erhalten.

Der Blumenkohl verlangt einen frischen, tiefen und **nahrhaften kühlen Boden.** Frischer und hitziger Dünger ist ihm ganz zuwider. Obgleich er in den heißesten Sommermonaten in unserm Lande am geschwindesten wächst, so kann er doch die allzugroße Hitze und die gar zu brennenden Sonnenstralen nicht vertragen. Aus dieser Ursache geräth auch gewöhnlich die erste und letzte Aussaat bei der alsdann etwas kühlen Witterung am besten; und eben daher kommt er selten in einem trocknen und warmen, oder in einem frischgedüngten Lande fort. Am vollkommensten und größten wächst er in einem neu rigolten Boden. Weil er gemeiniglich alle sich für ihn passende Nahrungstheile auf einmal einsaugt, so ist es, wenn er gut gerathen soll, rathsam, ihn dahin, wo er einmal gestanden hat, in einigen Jahren nicht wieder zu pflanzen. — Der Same wird im Februar und März auf ein mäßiges warmes Mistbeet mit vieler Erde, oder unter gelbe Wurzeln, die auch eben wie der Blumenkohl keinen Mist vertragen können, ganz dünne ausgestreuet. Sollen die Pflanzen nicht schmächtig in die Höhe schießen, sondern kurz und stark werden, so muß man den Samen niemals unter zarte Gewächse, sondern nur unter solche säen, die sich abhärten und nach und nach an die Luft gewöhnen lassen. — Damit die Pflanzen ohne Aufhören von Zeit zu Zeit auf einander folgen, so kann auch etwas im April auf eine im Schutz gelegene Rabatte unter freiem Himmel, etwas im Mai und etwas mit dem Anfange des Jun. gesäet werden.

So wie von einer Aussaat zur andern die Pflanzen allmählig heranwachsen und zum Versetzen brauchbar werden, so muß man auch alsdann schon anfangen, die Felder, wohin sie versetzt werden sollen, zurechte zu machen. Man bestimme dazu einen vor dem Nordost- und Nordwestwinde gesicherten Ort und ein frisches, fettes, tiefes und kühles Erdreich. Dahin versetze man, sobald die Witterung im Frühlinge gelinde wird, etwa im April, oder gegen den Anfang des Maimonats die Pflanzen der ersten Aussaat, oder die durchgewinterten, wenn man deren einige hat, reihenweise auf allen Seiten 2 Schuh weit aus einander und wiederhohle mit den folgenden Aussaaten dieß Versetzen, so oft die Pflanzen dazu groß genug sind. Wo möglich, nehme man immer die Versetzung bei feuchtem Wetter, oder gleich nach einem Regen vor. Sollte aber stets trockene und warme Witterung zu der Zeit einfallen, so muß man die Pflanzen sogleich, wenn der Boden umgerührt worden ist, in die frische Erde setzen, damit sie desto geschwinder sich bewurzeln. In dieser Absicht muß man sie auch Anfangs dann und wann begießen. Sobald sie anfangen, sich auszubreiten, ist es Zeit, die Erde längs den Reihen zu beiden Seiten um die Pflanzen herum nach und nach soviel möglich bis unter die ersten Blätter anzuziehen. Dieß ist ihnen ungemein heilsam und zu ihrem Wachsthume förderlich; zumal wenn noch vieler nicht hinlänglich aufgelöseter und zur Erde gewordener Dünger, wie dieß häufig der Fall ist, in dem Boden stecken sollte, in welchem sich, wenn man dieß Anziehen der Erde unterläßt, mittelst der warmen Luft eine Menge Maden und Gewürme erzeugen, welche die Wurzeln dergestalt anfressen, daß diese rostig werden, die Stauden im Wachsthume stille stehen, ein trauriges Ansehen gewinnen und sehr häufig, wenn man noch dazu keinen rigolten Boden hat, zuletzt ganz hinsterben.

Zur Zeit, wenn die Früchte sich zu zeigen beginnen, sehe man die Stauden jeden andern Tag nach; und wenn man gewahr wird, daß eine Blume hervorkommen will, knicke man von den innern Blättern der Pflanze einige und beuge sie darüber, damit sie vor der Luft und Sonne, die sie nur gelb und unansehnlich macht, verwahrt werde. — Wenn die Frucht nun ihre vollkommne Größe erreicht hat und völlig ausgewachsen ist, (welches sich sehr leicht an dem äußern Ansehen erkennen läßt,) so muß man die ganze Staude, bevor der Kopf sich theilt und aus einander gehet, des Morgens, ehe noch die Sonnenhitze am Tage die zarten Theile verzehrt und welk macht, ausziehen. Soll die Frucht gleich gebraucht werden, so schneide man sie nur zwischen den Blättern heraus; wo nicht, so verwahre man bis zur Zeit des Gebrauchs die ganze Staude sammt dem Strunk an einem kühlen Orte. Die letzte Aussaat, die insgemein, weil der Blumenkohl die Hitze nicht wohl vertragen kann, bei der schon etwas kühlern Jahrszeit am besten geräth und die ergiebigste Ernte liefert, lasse man, damit die Früchte derselben recht vollkommen, groß und reif werden, bis gegen Martini, da die kalten Nachtfröste sich einzustellen pflegen, stehen. Um diese Zeit gebe man täglich darauf Achtung, ob einige Köpfe völlig ausgewachsen sind. Diese ziehe man denn gleich mit den Strünken aus der Erde und hänge die, welche man nicht sogleich verbraucht, an einem trocknen, kühlen und vor dem Froste gesicherten Orte auf. Nicht selten lassen sie sich bis zum Febr. und März auf die Weise aufbewahren. Den Rest der Pflanzen, deren Früchte erst nur eben sich zeigen, muß man gleichfalls, weil es gewöhnlich die Witterung nicht länger erlaubt, sie draußen stehen zu lassen, ausziehen und entweder in einem trockenen und luftigen Keller, oder an einem andern gegen den Frost geschützten Orte, in sandige Erde einpflanzen und diese, wenn sie gar zu trocken werden sollte, ein wenig anfeuchten. Gemeiniglich bilden

auch

auch noch diese Pflanzen, wenn man sie gehörig besorgt, recht gute Köpfe, die alsdann, wenn die bessern verbraucht sind, immer noch sehr angenehm seyn werden.

Will man frühen Blumenkohl haben, so muß man den Samen um Bartholomäi auf ein altes, mit fruchtbarer Erde angefülltes Mistbeet säen, die Pflanzen bei trocknem Wetter zuweilen gelinde begießen und sie, damit sie stark werden, so lange es nur die Witterung verstattet, der freien Luft blos gestellt stehen lassen. Wenn sie etwas zugenommen haben und die kalten Nächte sich einstellen, versetzt man sie reihenweise 4 Zoll weit auf allen Seiten auseinander in ein anderes dazu dienliches Beet, oder verwahrt sie, wenn sie in den Samenbeete stehen bleiben, gegen die strenge Kälte mit Fenstern und, nachdem es die Jahreszeit mit sich bringt, mit Matten, oder andern Bedeckungen und läßt sie hingegen bei gelindem Wetter so viel wie möglich die frische Luft genießen, wobei man aber jedoch stets vorsichtig seyn muß. Die Erde zwischen ihnen muß immer sorgfältig rein gehalten und zuweilen aufgelockert werden. Zu Ende des Decembers, oder mit dem Anfange des Jänners bereite man einige Beete, wohin sie versetzt werden können. Man setze entweder die Pflanzen, weil ihnen der Mist zuwider ist, in den vollen Grund, wirft zwei Schuh breit und tief um das Beet herum die Erde heraus, füllt zur Erwärmung des Beets die Grube mit frischem Pferdedünger und legt Fenster darüber, oder man läßt die größte Hitze des Mistbeets verrauchen und es nur eine mäßige Wärme behalten. Im letztern Falle muß man das Beet mit alter, zur Erde gewordener Lohe, oder mit Misterde aus einem alten Melonen- oder Gurkenbeete, damit die Wurzeln den Mist nicht berühren, auf drei Zoll wohl einebnen und überdieß 8 Zoll neue und gute Erde darauf schütten. Wenn nun die Erde hinlänglich durchwärmt ist, setzt man, je nachdem die Fenster groß sind, etwa unter jedes Fenster funfzehn gute Pflanzen; beschattet sie während des Sonnenscheins, bis sie von neu-

em Wurzeln geschlagen und sich erholt haben, mit Reisern, oder dünnen Matten, und gibt ihnen, so wie sie es jedesmal nöthig haben, mehr, oder weniger Luft, damit die aus dem Mistbeet aufsteigenden Dünste sich nicht an die Pflanzen setzen und sie verderben. Im Hornung kann man noch eins, oder mehrere Beete von so vielen Fenstern, als man braucht, eben wie die vorigen zurecht machen und bepflanzen, den Rest der Pflanzen aber im Frühjahre an einem in Schutz gelegenen Orte in einen frischen und tiefen Boden setzen und so wie die andern im freien Lande gezogenen behandeln. Im Frühlinge bei eintretender gelinder Witterung nehme man, damit die Pflanzen nicht verzärtelt werden, die Fenster gänzlich von den Beeten weg und bedecke sie nur des Nachts etwa mit Matten, oder andern leichten Sachen. Man kann sie ohne Gefahr, wenn sie gleich im Winter die Kälte ohne Bedeckung freilich nicht aushalten, um diese Zeit gerne der freien Luft blos stellen, und man wird die angenehme Erfahrung machen, daß sie viel frischer wachsen, weit schönere und größere Köpfe bilden, als wenn sie gar zu lange eingeschlossen stehen und zu stark getrieben werden. — Nachher, wenn sie noch weiter heran gewachsen sind, kann man die Erde um die Strünke herum bis an die untersten Blätter anziehen und sie, so oft man es nöthig findet, begießen. Besonders darf es ihnen zur Zeit, wenn die Blume ins Herz tritt, niemals an Wasser fehlen; und damit dieses desto besser zu den Wurzeln dringe, ist es nützlich, rund um die angehäufte Erde herum eine kleine Rinne zu machen. Je schneller und frischer die Pflanzen wachsen, desto schöner und vollkommner werden immer ihre Früchte. Um nun diesen frischen Wachsthum zu befördern, muß man stets sorfältig dahin sehen, daß sich kein Unrath auf den Blättern sammle und das bei der eingeschlossenen Luft und Wärme so leicht mögliche Ausbrüten des Ungeziefers auf denselben verhindert werde. Und auch in dieser Absicht wird ihnen der freie Zugang der Luft und das öftere Begießen unentbehrlich seyn.

So

— So gewartet, wird der Bluhmenkohl zu Ende des Aprils schon brauchbar, und wenn man dann nur die Aussaat so oft es nöthig ist, wiederholt, so wird man in der Zukunft selten Mangel daran haben. — Zuletzt noch die Bemerkung, daß von allen Abänderungen des Blumenkohls der harte oder sogenante Englische Blumenkohl zum Anbau der vorzüglichste ist und zwar aus der Ursache, weil er dickere und größere Köpfe und doch dabei weit feinere Knospen bildet, als die übrigen, weil er überdieß nicht so leicht durchschießt und in die Höhe geht und sich endlich eben so gut früh, als spät ziehen läßt.

Es ist schon bemerkt, daß man bei uns eben so guten und vollkommnen Samen selbst ziehen kann, als der ist, den wir bisher aus der Fremde erhielten. Man sucht dazu entweder von den auf dem Mistbeete gezogenen, oder von den durch den Winter gebrachten und nachher ins freie Land gesetzten Stauden, und zwar von der ersten Aussaat, die schönsten, größten und weißesten Köpfe von 10 bis 12 Zoll, die nur einen einzigen recht festen Klumpen bilden, aus und schaft zu rechter Zeit alle in der Nähe stehenden kleinen Köpfe bei Seite, indem diese gemeiniglich früh in die Höhe schießen, ihren Samen mit den andern vermischen und denselben dadurch nur verschlechtern. — Weil durch die großen und festen Köpfe der Samenstengel nicht so leicht und geschwind, wie durch die andern hervorschießt, und weil oft viele ansehnliche Knospen im Herzen sitzen bleiben und nicht selten bei feuchter Witterung sogar in Fäulniß gerathen, so muß man auf denselben, so lange bis die Blumen auseinander zu treiben anfangen, die darüber geknickten Blätter liegen lassen und sie nachher, wenn sie auseinander fahren, nach und nach, damit sie nicht gar zu plötzlich der freien Luft auf einmal ausgesetzt werden, bei Seite schaffen. So wie diese in der Folge zunehmen und in die Höhe gehen, muß man ihnen zur Unterstützung, damit sie nicht vom Winde zerbrochen, oder umgeworfen werden, in den Winkeln

der Zweige verschiedene hinlänglich starke Stäbe geben. Um die Stengel besser aufrecht zu erhalten, umwindet man sie rund umher mit Bindfaden, und wenn die Blüthen abfallen und die Samenschoten ansetzen wollen, bespritzt man bei warmen und trocknem Wetter, wenigstens jeden andern Abend, nach Sonnenuntergang die ganze Staude mit Wasser, theils damit die Samenkörner desto vollkommner und theils damit die Neffen und der Mehlthau dadurch abgespühlt werden. Wenn der Same ein anderes Ansehen gewinnt und dieß veränderte Ansehen seine baldige Reife vermuthen läßt, so muß man, damit der beste Theil desselben durch die aufspringenden Schoten nicht verloren geht, die Samenstengel unten, wo sie auf der Staude zusammen sitzen, abschneiden, zusammenbinden und an einem luftigen Orte, wo sie nachreifen können, aufhängen. Alsdann drischt man den Samen aus und verwahrt ihn zum künftigen Gebrauche in leinenen Beuteln. — Keinesweges als eine besondere Art, sondern nur als eine Spielart des Blumenkohls ist

Der Brokkoli anzusehen, der erst in diesem Jahrhunderte in Deutschland bekannt geworden ist, von einigen auch Spargelkohl genannt und hauptsächlich in Italien gebauet wird. Den Namen Spargelkohl hat er daher, weil man seit einigen Jahren angefangen hat, sich seiner Blumenknospen, ehe sie noch in Samen gehen, mit den 4 bis 5 Zoll langen Stengeln statt des Spargels zu bedienen. Es gibt davon 2 bis 3 Sorten, von welchen nur eine, der Römische Brokkoli, wegen ihrer großen Büschel von Blumenköpfen in den Gärten angezogen zu werden werth ist. Weil sie aber sehr leicht, gewöhnlich nach 2 bis 3 Jahren in die gemeinen Sorten ausartet, so muß man sich oft mit frischem italiänischen Samen davon versehen lassen.

Man säet den Samen des Brokkolikohls nach und nach vom May bis in den Julius, versetzt die Pflanzen, wenn sie dazu groß genug sind, reihenweise in einen leichten etwas nahrhaften Boden, und zwar da sie sehr hoch wachsen, auf

allen

allen Seiten 18 Zoll weit auseinander, begießt sie, bis sie wiederum angewachsen sind, zuweilen gegen Abend gelinde, lockert, wenn es nöthig ist, den Boden zwischen ihnen mit der Gäthacke auf und hält sie vom Unkraute rein. Auf die Weise werden sie ohne Zweifel gut wachsen. Gegen den Herbst ziehe man sie, ehe sie der Frost trift, nach und nach auf, setze sie vor der strengen Kälte entweder in einem trockenen und luftigen Keller, oder in einem Gewächshause in leichte und sandige Erde und feuchte diese dann und wann an. Gegen den Decembermonat werden sich sodann ihre kleinen, dem Blumenkohl etwas gleichenden Köpfe zeigen. Mit diesen kann man den Winter hindurch bis gegen den April, bis der Spargel kommt, dem sie sehr ähnlich schmecken, die Küche versehen. Die Sprossen wachsen beständig nach, sind immer jung und zart, und weil es um die Jahrszeit noch wenig andere und bessere Gewächse gibt, den Spargelliebhabern sehr angenehm.

Will man vom Brokkoli Samen ziehen, so muß man einige Körner frühe auf ein offenes, mäßig warmes Mistbeet streuen und nachher die Pflanzen dahin, wo sie bleiben sollen, versetzen. Unter diesen lasse man die schönsten und besten Stauden in die Höhe schießen, breche, wenn dieß geschieht, alle untersten Schossen, wie auch die Nebenzweige, beständig ab, so daß die Blumenspitze nur allein fortblüht und Samen trägt. Wenn man dafür sorgt, daß keine andern zugleich blühenden Kohlarten in der Nähe stehen, so wird er sich einige Jahre gut halten, wiewohl er doch freilich in unserm Lande bald auszuarten und sich zu verringern pflegt.

81. Kohlrabi unter der Erde. Brassica oleracea Napobrassica. ♂.

Von dem Kohlrabi unter der Erde (demselben Gewächse, das in einigen Gegenden Brucke, in andern, hauptsächlich in Niedersachsen, auch Steckrübe heißt) hat man

mehrere Abänderungen. Die beste derselben ist die, welche über Norwegen aus Spanien zu uns gekommen ist, sowohl in Ansehung des zarten Geschmacks und des angenehm ins Gelbliche spielenden Fleisches, (weshalb sie statt aller möglichen Rübenarten zu vielen Gerichten gebraucht werden kann) als auch in Hinsicht der Größe ihrer Wurzeln, die nur selten zackig und faserig wachsen und in wenigen Monaten eine sehr ansehnliche Dicke erreichen.

Den Samen dieses Gewäses kann man im April an einem offenen Orte in einen guten Boden säen und die hervorkommenden Pflanzen dann und wann, oder nachdem es die Umstände erfordern, jeden andern Abend, auch am die Insekten abzuhalten, begießen und nachher, wo sie zu dick stehen, durchs Verziehen verdünnen. Gegen die Mitte des Junius, wenn die Wurzeln ohngefähr die Dicke einer Scheibfeder erreicht haben, werden sie in ein lockeres, fruchtbares und gut gedüngtes Erdreich reihenweise auf allen Seiten 1 Fuß weit auseinander in Furchen gesetzt. Nachher, wenn die Pflanzen anfangen zuzunehmen, muß die Erde, damit die Frucht größer und schmackhafter wird, (zumal wenn der obere Theil desselben in die Höhe wächst) längs den Reihen einigemale zu beiden Seiten bis unter die Blätter angezogen werden. Dieß trägt zur Beförderung ihres guten Wachsthums nicht wenig bei. — Will man aber dieß Gewächs vorzüglich gut haben, so sey man nie mit dem Versetzen zu voreilig, weil die Pflanzen, wenn dieß zu früh geschieht, insgemein, ehe sich noch die Wurzeln zu bilden anfangen, schon in die Höhe schießen, so daß diese nur holzig und stockig werden und zu nichts, als zum Viehfutter mehr tauglich sind, — wie denn auch wirklich überhaupt der Kohlrabi unter der Erde ein sehr vortreffliches Nahrungsmittes für Milchgebende Kühe abgibt. Häufig werden daher in einigen Gegenden die gemeinsten Sorten desselben auf dem Felde angezogen, um, während des Winters klein gemacht und unter das kurze Futter gemengt, dem Rindvieh vorgeworfen zu

werden,

werden, — ein Verfahren, das allerdings bei uns Nachahmung verdiente.

Gegen das Ende des Oktobers, da die Wurzeln völlig ausgewachsen zu seyn pflegen, grabe man sie auf und schneide die Blätter zum Futter fürs Vieh dicht über den Knollen weg. Ist der Vorrath so groß, daß man sie nicht alle im Hause lassen kann, so grabe man in dessen Nähe an einem trocknen Orte, den die Sonne so leicht nicht treffen kann, eine Grube, fülle sie damit, bedecke die Wurzeln mit der ausgeworfenen Erde und nehme sie dann nach und nach, so wie man sie nöthig hat, heraus. Ohnehin halten sie sich hier bis zum Frühlinge weit frischer und besser, als im Hause. Nur muß man dafür sorgen, daß dergleichen Gruben, damit das Regenwasser ablaufen kann, jedesmal wenn sie geöffnet worden sind, stets wie ein Grabhügel, oder zu beiden Seiten schräg wie ein Dach wiederum aufgefüllt und mit dem Spaten fest geschlagen werden.

Zur Samenziehung wählt man von den vorzüglichsten Arten die schönsten und besten Knollen sogleich im Herbste aus, nimmt nur die äußersten Blätter an denselben weg, läßt vorzüglich das Herz unbeschädigt und hebt sie in sandiger Erde an einem trocknen und luftigen Orte bis zum Frühjahre auf, da man sie alsdann an einer von den andern Kohlarten entfernten Stelle eingräbt.

Eine bloße Ausartung dieses Kohlrabi ist

der Schnittkohl, eine niedrig wachsende, nahe über der Erde sich ausbreitende Pflanze. Man säet ihn, je nachdem man ihn früh oder spät verlangt, im Frühlinge gleich andern Kohlarten. Wenn die Pflanzen dazu groß genug sind, versetzt man sie reihenweise in einen gut gedüngten und wohl zubereiteten Boden auf allen Seiten 6 - 8 Zoll weit auseinander und begießt sie bis sie wieder angewurzelt sind. Sobald man die Blätter mit der vollen Hand fassen kann, schneidet man sie zum Küchengebrauche dicht vor der Erde bis auf das Herzblatt ab. Je mehr man sie schneidet, desto

zarter

zarter und schmackhafter werden sie. Hat man in der Folge für die Küche bessere und angenehmere Gewächse und hört auf, sie für dieselbe zu benutzen, so sind sie nachher noch ein vortreffliches Futter fürs Vieh. Wenn man den Schnittkohl im künftigen Frühjahre in die Höhe gehen und Samen tragen läßt, so wird er eben so nützlich, als der Rübesamen, weil auch aus ihm, eben wie aus diesem, ein sehr nutzbares Oehl geschlagen wird. In diesen verschiedenen Rücksichten könnte der häufige Anbau dieses Kohls auf den Feldern, besonders da er keinen Frost und keine Kälte scheuet und in jedem Grunde, wenn er nur gut bedüngt und bearbeitet ist, fortkommt, dem Landmanne höchst nützlich und einträglich werden.

82. Kohlrabi über der Erde. Brassica oleracea gongylodes. ♂.

Die vornehmsten Abänderungen dieses Gewächses, dessen über der Erde hervorragende starke Kugel nebst den kleinsten und zartesten Herzblättern in der Küche gebraucht wird, sind: 1) der ganz frühe; 2) der große weiße; 3) der große blaue; 4) der rothe Kohlrabi. — Die erste Sorte kann man, je nachdem man ihre Frucht früh oder spät zu haben wünscht, entweder auf ein offenes Mistbeet von mäßiger Wärme, oder im Frühlinge mit den andern Arten auf eine im Schutze gelegene Rabatte säen. Wenn die Pflanzen zu dick hervor kommen, muß man nicht verabsäumen, sie durchs Verziehen zu verdünnen, damit die nachgebliebenen sich desto mehr ausbreiten und stärker wachsen können. So wie sie nach diesem Verziehen etwas zugenommen haben, muß man sie nach und nach von 14 zu 14 Tagen in einen mäßig gedüngten und mürben Boden reihenweise 18 Zoll weit auf allen Seiten auseinander versetzen, sie stets vom Unkraute rein halten, zur bessern Beförderung ihres Wachsthums das Erdreich zwischen ihnen dann und wann etwas auflockern und die Erde längs den Reihen zu beiden Seiten

um

um die Pflanzen herum anziehen. Das ist die ganze Wartung, die sie nöthig haben.

Wenn die ersten Pflanzen Kugeln von der Größe eines Kinderkopfs angesetzt haben, so kann man diese, zumal da die Früchte von mittlerer Größe gern die wohlschmeckendsten sind, aufziehen und sogleich verbrauchen. Den Rest derselben aber, der zum Wintergebrauche bestimmt ist, nehme man erst im Herbste auf, breche ihnen alle Blätter bis aufs Herz ab, schlage sie in einem trocknen und luftigen Keller in sandige Erde ein, oder setze sie in dessen Ermangelung reihenweise neben einander in eine Grube, die in einem trocknen Boden gegraben worden ist, bedecke sie vor dem Froste gehörig mit Erde, und hole sie nach und nach, so wie man sie nöthig hat, zum Gebrauche hervor. Wenn man auch einen Keller hätte, wäre dennoch die letztere Weise, sie aufzubewahren, vorzüglicher.

Die Stauden, welche **Samen** tragen sollen, müssen ausgesucht und unter allen die schönsten und besten seyn. Diese setzt man im Frühlinge an einen Ort, wo sie von andern Kohlarten weit entfernt stehen, damit man vor der Ausartung sicher seyn kann.

84. Weißer und schwarzer Senf. Sinapis alba und nigra. ☉.

Beide Arten des Senfs werden nicht selten in den Gärten gezogen. Der **weiße**, der zum Salad dient, treibt einen 2 - 3 Fuß hohen, runden, haarigen, in viele Aeste vertheilten Blumenstengel, der kreuzförmige gelbe Blumen trägt, auf welche steifborstige Schoten mit einem schiefen, sehr langen, schwertförmigen Schnabel folgen. Der **schwarze** oder **braune** hat längere, oft 5 Fuß hohe Stengel und glatte, viereckige Schoten. Aus dem Samen beider Arten, hauptsächlich aber aus dem des letztern, wird der **Senf** bereitet, der zu vielen Speisen gebraucht und für gesund gehalten wird.

— Will man sich ihrer Blätter unter dem Salad und unter

ter dem grünen Kohl bedienen, so kann dieß nur geschehen, so lange sie noch zart und jung sind, weil sie nachher so zähe und hart werden, daß sie nicht mehr zum Essen taugen. Häufiger aber werden sie wegen ihrer Samenkörner gezogen.

Im März wird der Senfsame in ein gut durchpflügtes oder gegrabenes Land ganz dünne gesäet und eingeharkt. Damit die aufgehenden Pflanzen im Unkraute nicht ersticken, müssen sie häufig davon gereinigt und, wo sie zu dick stehen, verdünnt werden. Letzteres ist deswegen nöthig, weil sie viel Raum erfordern, wenn ihre Stengel sich gehörig ausbreiten und eine Menge Samenkörner ansetzen sollen. Nachher haben sie, bis sie gelb und reif werden wollen, keine fenere Wartung nöthig. Gegen die Zeit nemlich schneidet man sie nahe vor der Erde ab, breitet sie, bis sie recht trocken geworden sind, auf der Erde aus, drischt sodann den Samen aus, reinigt ihn und packt ihn in Tonnen.

Zur Verfertigung des Senfs nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfund gelben und $\frac{1}{2}$ Pfund braunen, fein gemahlenen Senf, den man durch ein Haarsieb laufen läßt, $\frac{1}{2}$ Pfund braunen Zucker und $\frac{1}{2}$ Loth fein gestoßene Nelken, gießt so viel süßen, oder jungen Wein dazu, daß er, wenn er bis auf die Hälfte in einem töpfernen Geschirr eingekocht ist, seine gehörige Dicke hat, läßt ihn dann abkühlen, füllt ihn in steinerne Kruken, die man mit Rinderblase zubindet, und verwahrt ihn zum Gebrauche an einem trocknen Orte. — Oder auch nimmt man soviel Wein, als man nöthig hat, und läßt ihn bis auf den dritten Theil verrauchen, thut die Species zusammen in einen Reibasch und arbeitet sie hier so lange durch, bis die Masse so geworden ist, wie man sie verlangt. Ehe man aber den Senf braucht oder ihn wegsetzt, lasse man ihn, damit er gehörig aufquelle, bis er seine Konsistenz hat, einige Stunden umgestört stehen.

84. Rettig. Raphanus sativus aestivus et hyemalis ☉. ♂.

Man theilt den Rettig, dieses ursprünglich in China wohnende Gewächs, gewöhnlich in Sommer- und in Winterrettig ein.

Der Sommerrettig, der harte Rettig ist deswegen schätzbar, weil er sich frühe ziehen läßt und schon brauchbar seyn kann, wenn der Radis aufhört. Man kann den Samen desselben vom März an bis gegen den Julius von 14 zu 14 Tagen, je nachdem man mehr oder weniger nöthig hat, entweder in eigene Beete, oder auch an die Seiten solcher Beete, die schon mit andern Gewächsen besetzt sind, reihenweise 3 bis 4 Zoll weit auseinander 1 Zoll tief einstecken. Man pflegt, weil er sich zum Wintergebrauche nicht hält, niemals mehr davon zu säen, als man von einer Zeit zur andern gebraucht. Doch hat man dafür zu sorgen, daß man nie daran Mangel leidet, welches sehr leicht möglich seyn kann, da er, wenn er etwas alt geworden, insgemein ganz unschmackhaft wird.

Zum Sommerrettig gehört auch der Sandrettig, der am liebsten in einem leichten, warmen und sandigen Boden wächst; daher er auch in der Gegend von Zerbst und Wittenberg häufig gebauet wird. Die Wurzel desselben ist zwar nur kurz und rund, weil sie aber nicht so leicht, wie die von andern Sorten, stockig wird und eine angenehme Schärfe giebt, so verdient er's doch, gezogen zu werden, um sich seiner nach dem gemeinen Sommerrettig bedienen zu können. Der Same wird nach und nach zu verschiedenen Zeiten in kleinen, 6 Zoll von einander abstehenden Furchen gesäet und die Pflanzen erfordern mit andern Rettigarten eine gleiche Wartung.

Der Winterrettig oder schwarze Rettig steht wegen seiner besondern Größe und vorzüglichen Güte, und zwar vor allen der Erfurter, in einem allgemeinen Rufe. Man hat ihn mit runden und mit langen Wurzeln. Er heißt

Winter-

Winterrettig, weil man seine Wurzeln von Bartholomäi an bis zum Frühlinge sowohl roh in Scheibchen geschnitten und mit Salz zum Butterbrodt essen, als auch unter verschiedenen Saladkräutern gebrauchen kann. — Wenn dieser Rettig gut gerathen soll, so muß er um Johannis in einen gut bearbeiteten, ein Jahr zuvor wohlbedüngten Boden reihenweise in Furchen, die 1 Zoll tief und 1 Schuh weit von einander entfernt sind, ganz dünn, so daß jedes Korn 3 bis 4 Zoll von dem andern ab liegt, entweder in eigene Beete, oder auch an die Seiten anderer Beete gesäet werden. Wo möglich, nehme man die Aussaat dieser und aller andern Rettigsorten bei feuchtem Wetter, oder gleich nach einem Regen vor. Ein frisch gedüngtes und starres Erdreich ist ihnen nicht zuträglich. Sie werden darin sehr leicht zackig, wurmstichig und gar zu scharf und beißend von Geschmack. — Haben die Pflanzen bereits das 3te und 4te Blatt getrieben und sind sie nicht mehr in Gefahr, vom Erdfloh und andern Insekten verdorben zu werden, so kann man, ohne ihnen zu schaden, so lange sie noch nicht den Boden bedeckt haben, die Erde zwischen ihnen zuweilen auflockern und reinigen. Da, wo sie zu dick stehen, werden sie dergestalt verdünnt, daß sie wenigstens 8 bis 10 Zoll weit auseinander in den Reihen zu stehen kommen. Bei dieser Wartung werden sie bei uns eben so gut gerathen und eine eben so ansehnliche Größe erreichen, als die so gerühmten Erfurtischen nur immer haben können.

Wenn man vom Rettig Samen zu ziehen gedenkt, so muß man beim Aufgraben derselben im Herbste einige der schönsten und besten auslesen, ihnen nichts weiter, als die größten Blätter bis aufs Herz abnehmen und sie nebst den übrigen zum Gebrauche bestimmten, entweder in einem trocknen und luftigen Keller in sandiger Erde, oder auch in einer dazu gemachten, gegen die Nässe gesicherten Grube vor der strengen Kälte verwahren. Sobald man im Frühjahre in die Erde kommen kann, werden die zum Samentragen ausge-

ausgesuchten Rettige an einem im Schutz gelegenen, von andern zu gleicher Zeit blühenden Pflanzen weit genug entfernten Orte 1 Schuh weit auf allen Seiten auseinander eingegraben und, wenn sie nachher in die Höhe gehen, zur Beschützung vor dem Winde an starken Pflählen angebunden. In der Blüthzeit begieße man sie öfters ziemlich stark, welches auch den Nutzen hat, daß alsdann die Neffe und der Erdfloh die eben angesetzten Samenschoten nicht so leicht verderben können. Wenn diese gelb und reif zu werden anfangen, schneide man die ganze Staude nahe über der Wurzel ab, binde sie zusammen und stelle sie einige Tage an einer Wand gegen die Sonne auf. Weil der Same sich nicht gerne ausdreschen läßt, sondern gewöhnlich dabei nur zerschlagen und breit geklopft wird, so muß man lieber die Schoten abpflücken und sie entweder zwischen den Fingern zerreiben, oder auch mit den Füßen in einem Kübel zertreten und alsdann den Samen reinigen.

85. Radis. Raphanus sativus Radicula. ♂.

Der Radis, der Monatsrettig, der eigentlich nur eine Abänderung des Rettigs ist, obwohl er doch niemals in denselben ausartet, hat wiederum verschiedene Spielarten. Die bekanntesten sind folgende: 1) der runde weiße; 2) der runde rothe; 3) der Strasburger; 4) der Forellens; 5) der Perl-; 6) der lange rothe; 7) der lange weiße Radis.

Den Samen dieser kleinen Wurzeln kann man vom März an bis in den Jul. von 14 zu 14 Tagen entweder unter andere Gewächse, oder auch allein auf eine im Schutz gelegene Rabatte von lockerer und fetter Erde in kleinen Furchen, die 1 Zoll tief und 3 bis 4 Zoll von einander abstehen, 1 Zoll weit auseinander säen, die Körner etwas eindrücken und die kleinen Furchen wiederum mit Erde zufüllen. Bei trocknem Wetter muß man die Pflänzchen, die in wenigen Tagen hervorkommen, häufig begießen, damit sie schnell

fortwachsen und ihre kleinen Früchte in der Geschwindigkeit bilden. Sie werden auf die Weise vor dem Erdfloh und andern Insekten, die ihnen sehr verderblich sind, am besten verwahrt und zugleich viel zarter und wohlschmeckender, als wenn sie nur langsam wachsen. — Wenn man einige Samenkörner unter Kohlpflanzen, Salad und andere Gewächse streuet und sie mit dem Finger einen Zoll tief in die Erde drückt, so kann man, da das eine dem andern nicht schadet, (indem der Radis schon weggenommen ist, ehe die andern Sachen recht anfangen zu wachsen) von Einem Beete, wenn's glückt, einen doppelten Vortheil ziehen und Zeit und Raum ersparen. So leicht der Radis im Anfange des Frühlings zu ziehen ist, so mühevoll ist seine Wartung nachher im Sommer bei trockner und warmer Zeit, hauptsächlich in Hinsicht der häufigen Insekten, die ihn alsdann oft ganz verzehren. Indessen wird er um diese Zeit auch nicht viel mehr gezogen. Denn sobald die heißen Tage eintreten, geht der zarte und angenehme Geschmack der Frucht, gesetzt, daß sie auch übrigens noch so vollkommen ausgewachsen wäre, sogleich verlohren und der Radis kömmt, weil man alsdann bessere Gewächse hat, ganz aus der Achtung.

Wünscht man den Radis ganz früh zu einer außerordentlichen Zeit zu haben, so muß man seinen Samen vom Januar an bis zu Ende des Märzmonats auf ein Mistbeet von gemäßigter Wärme säen. Die 1ste, 2te und 3te Sorte ist dazu am geschicktesten, weil diese nicht allein am härtesten sind, sondern weil sie auch gewöhnlich am geschwindesten ihre Wurzeln bilden, und weil die schöne rothe und weiße Farbe derselben um diese Zeit, da alles erstorben zu seyn scheint, ein desto feineres Ansehen macht. Um von Einem Beete verschiedene Aernten zu erhalten, Kosten und Raum zu ersparen, kann man den Radis, der mit den meisten Pflanzen sich verträgt, sich eben so gut mit weniger, als mit vieler Erde behilft und in kurzer Zeit schon brauchbar wird, ganz füglich unter andere frühe Gewächse streuen und

ihn

ihn nach und nach, so wie man die Mistbeete zubereitet, von 14 zu 14 Tagen reihenweise zwischen gelbe Wurzeln, Salad, Blumenkohl u. s. w. 1 Zoll weit auseinander einstecken und die Beete mit trocknem Sande oder mit Lohe bestreuen. Wenn diese die erforderliche Wärme und nicht zu viel Hitze haben, so werden die Pflanzen, falls anders der Same gut gewesen ist, nach wenigen Tagen schon aufgehen. Das Allerschwierigste aber bei der Wartung des Radis, so wie aller andern im Mistbeete gezogenen Gewächse, ist das, daß man um diese Jahrszeit, so lange sie noch zart sind, ihnen auf eine hinlängliche Weise den Zugang der freien Luft verschaft; dieß erfordert die größte Genauigkeit und man muß jeden günsten Augenblick recht begierig erhaschen und sorgfältigst benutzen. Denn gibt man ihnen zu wenig, oder zu viel frische Luft, so werden sie im erstern Falle zu frech wachsen und durch die häufigen aus dem Miste aufsteigenden Dünste, welche sich an ihre Stämmchen und Blätter setzen, gänzlich verdorben werden — und im letztern wird ihnen die schnelle und starke Abwechselung so empfindlich und verderblich seyn, daß sie alle auf einmal umfallen und alle Hoffnungen, die ihr erster schöner Wuchs erregte, in einigen Augenblicken vereiteln. Man kann also hier nie Vorsichtigkeit genug beweisen und thut wohl, daß man, wenn noch zu viel Hitze im Beete ist, des Nachts die Fenster mehr, oder weniger lüftet, Matten vor die Oeffnung stellt und bei Tage an der dem Winde entgegengekehrten Seite die Fenster ein wenig aufhebt, damit die Pflanzen natürlich fortwachsen und die kleinen Wurzeln sich bald bilden. Bei allzustarkem Sonnenscheine, welcher den zarten Pflanzen öfters unerträglich ist, kann man sie mit Moskauischen Matten oder dünnen Reisern beschatten. — Feste und bestimmte Regeln lassen sich jedoch hier gar nicht geben, da Alles freilich auf die jedesmalige Zeit und Witterung ankommt. Ist man genöthigt, die Pflanzen, bei ungünstiger Witterung, wenn sie zu frech und schnell in die Höhe schießen und keine Wurzeln bilden wollen, da,

wo sie zu dick stehen, durchs Verziehen zu verdünnen, so braucht man diese aufgezogenen Pflanzen nicht wegzuwerfen, sondern kann sie, zumal wenn man daran Mangel und hinlänglichen Raum hat, wiederum an einem andern Orte bis an die untersten Blätter einsetzen, mit dem Finger behutsam andrücken und ihnen, bis sie von neuem angewachsen sind, etwas Schatten geben. In kurzer Zeit werden sie nicht allein fortwachsen und schöne kleine Knollen ansetzen, sondern auch noch vor den andern das voraus haben, daß sie nicht so leicht stockig werden.

Zur Samenziehung lese man im Frühlinge die schönsten und besten Wurzeln von der ersten Aernte, ehe sie noch in die Höhe schießen, aus; setze sie zu Ende des Aprils, oder mit dem Anfange des Mays reihenweise 2 Schuh weit ins Gevierte an einen im Schutz gelegenen Ort, wo sie von andern zu gleicher Zeit blühenden Pflanzen weit genug entfernt stehen. Damit die in die Höhe gegangenen Stauden nicht vom Winde umgerissen, oder zerbrochen werden, gebe man ihnen nachher die nöthigen Stäbe und sei, wenn die Samenschoten reif werden wollen, (welches man leicht an ihrer Farbe erkennen kann) aufmerksam, daß Vögel, Mäuse und andere Thiere sie nicht ausleeren, klopfe den Samen aus und reinige ihn.

Sechszehnte Klasse.

Mit verwachsenen Trägern in zwei Partheien.

Vierte Ordnung.

Mit zehn Staubfäden.

86. Chocolatewurzel. Arachis hypogaea. ☉.

Die Stengel dieser Pflanze, die auch Amerikanische Erdkastanie, unterirdische amerikanische Nuß genannt wird,

kriechen

kriechen auf der Erde umher. Ihre schmetterlingsförmigen gelben Blumen wachsen auf einzelnen langen Stielen. Sobald die Blumen verwelken, geht der Keim unter die Erde, wo sich ihre rauhe walzenförmige Schote voller Samenkörner bildet, die hier reif werden und, wenn man den Boden nicht aufgräbt, niemals zum Vorscheine kommen. Die Wurzeln dauern nicht länger, wie Ein Jahr. Man kann sie, wenn der Same reif ist, aufgraben, trocknen, rösten und zur Verfertigung einer Chocolade gebrauchen. Man meint, daß die Neger in den Plantagen von Indien den Wohlgeschmack dieser Wurzel zuerst entdeckt, aber um sie ruhig für sich genießen zu können, lange Zeit diese Entdeckung verheimlicht haben. —

Obgleich diese Pflanze ursprünglich nur in warmen Ländern, hauptsächlich im mittägigen Amerika wächst und Anfangs etwas zart ist und keine Kälte verträgt, so läßt sie sich dessen ungeachtet doch leicht bei uns ziehen. Man muß nemlich die Samenkörner im Frühlinge in ein mäßig warmes Mistbeet stecken, und die Pflanzen, wenn sie dazu tauglich sind, etwa in der Mitte, oder gegen das Ende des Maymonats an einem im Schutz gelegenen, sonnigen Orte in einen mäßig fetten und warmen Boden reihenweise auf allen Seiten 1 Schuh weit auseinander versetzen, bis sie hier angewachsen sind, sie beschatten, öfters gelinde begießen und sie immer vom Unkraute rein halten. — Sie werden auch in unserm Lande reifen Samen liefern und gute Wurzeln bilden.

87. Vitsbohne. Phaseolus vulgaris. ☉.

Die aus Ostindien herstammende Vits- oder Schminkbohne, oder, wie sie bei uns nur genannt wird, Türkische Bohne, hat eine so unzählige Menge Spielarten, daß es eben so unmöglich, als unnütz seyn würde, sie alle herzurechnen, zumal da fast jedes Jahr neue Veränderungen derselben hervorbringt. Sie sind aber selten von besonderer Güte

und stehen gemeiniglich den alten, längst bekannten Sorten nach. Unter diesen sind folgende die vornehmsten: 1) die extra große platte Schwertbohne; 2) die Silberbohne; 3) die Kaiserbohne; 4) die Perl- oder Zuckerbohne, häufig auch Türkische Erbsen genannt; 5) die frühe Zucker oder Saladbohne.

Die erste Art, welche sich am längsten brauchbar hält und seit verschiedenen Jahren wegen ihrer außerordentlich langen und breiten, sehr zarten und dünnen Schoten allgemein eingeführt worden ist, verdient wegen ihrer vorzüglichen Nutzbarkeit zum Einmachen und zum sonstigen Küchengebrauche die Achtung, in der sie überall steht, wiewohl auch die zweite und dritte wegen ihrer vielen und schönen Früchte vorzüglich sind. Die vierte und fünfte Sorte unterscheiden sich sehr merklich von den übrigen durch ihre runden und etwas kürzeren Schoten, und verdienen gleichfalls mit Recht, häufig angezogen zu werden. Sie tragen sehr reichlich und ihre Früchte bleiben sammt den Schoten, wenn diese auch schon etwas gelb geworden sind, so lange zart, bis sie ihre völlige Reife erlangt haben und können bis dahin noch immer mit der Schale gegessen werden. Die rechte und beste Art derselben erkennt man am leichtesten an dem starken Einschrumpfen ihrer zarten Hülsen. —

Es ist sehr bemerkenswerth und ganz gegen die Natur der meisten, wo nicht aller andern Gewächse, daß die Bohnen desto schöner und stärker wachsen und desto mehrere Früchte bringen, je öfter man sie, ohne abzuwechseln, nach einander auf Einem Felde ziehet. Sie verlangen vor allen Dingen einen mürben, lockern und warmen Boden. In einem feuchten, starren und schweren Lande pflegen sie, zumal wenn sie einige Tage zu früh gelegt werden und wenn nach dem Legen derselben, ehe sie aufgehen, regnigtes Wetter einfällt, gern zu verfaulen, oder wenn sie auch zum Vorschein kommen, doch nur ein gelbes und trauriges Ansehen zu haben, das wenig von ihnen hoffen läßt. Deswegen

muß

muß man das für sie bestimmte Land sogleich im Herbste, wenn es abgeräumt ist, bedüngen und wohl umrühren und sodann im Frühlinge gehörig zurechte machen.

Uebrigens erfordern alle Arten einerlei Wartung. Sie können nemlich, weil sie zart sind, in unserm Klima selten früher, als zu Ende des Aprils, oder mit dem Anfange des Maymonats, oft auch erst später, je nachdem man mehr oder weniger von Nachtfrösten zu besorgen hat, gepflanzt werden. Man geht bei unsern, oft nur kurzen, Sommern sicherer und kann mehr auf reifen Samen Rechnung machen, wenn man gegen die Pflanzzeit auf einem Mistbeet von mäßiger Wärme, oder in dessen Ermangelung in Töpfen, oder gegen den Ofen gestellten Kasten (wie bei den Gurken gezeigt ist) die erste Aussaat vornimmt. Unter einem einzigen Mistbeetfenster lassen sich so viele Pflanzen ziehen, daß man verschiedene Beete damit besetzen kann. — Wenn die Pflanzen, die um diese Jahrszeit in wenigen Tagen aufgehen, bald zum Versetzen tauglich sind, so fange man an, die dazu bestimmten Felder gehörig zuzubereiten und vertheile sie in 4 Schuh breite Beete, die längs der Sonne liegen müssen. Auf diesen ziehe man nach der Schnur der Länge nach zwei Reihen, setze sodann auf allen Seiten in gleicher Entfernung 2 Schuh weit auseinander die Pflanzen in einem Dreieck und versehe sie sogleich mit Stangen, so daß um jede Stange 4 oder 5 Pflanzen kommen. Zu gleicher Zeit kann man auch in der nemlichen Ordnung in andere Beete Bohnen legen. — Am besten werden die Stangen, damit sie vom Winde nicht umgeworfen und die sehr hoch wachsenden Pflanzen nicht auseinander gerissen werden, von beiden Seiten einwärts schräg übers Beet gesetzt und gegen die Mitte zu gelehnt, damit sie sich in Einer Reihe fort oben gegen die Spitze zu immer zwei und zwei kreuzweise einander durchschneiden, so daß man unter diesem Durchschnitt entweder schwache Latten oder Queerstangen, auf welchen alle Bohnenstangen ruhen können, hie und da befestigt. Die schönsten

Bohnenstangen, die man haben kann, sind die aus Schweden und Norwegen zu uns gebrachten, 10 bis 12 Fuß langen und ganz geraden Wacholderstangen, die, wenn nur mit einem Schneidemesser die Rinde abgehobelt wird und man sie nur den Winter über unter Dach bringt, länger, als Ein Menschenleben dauern, da hingegen Stangen von unsern einheimischen Holzarten, wenn man sie auch hat abschälen lassen, doch nur von kurzer Dauer sind. Am besten sind noch die Eschen- und nächst diesen die Erlenstangen.

Die Vitsbohnen wollen aber nicht allein gegen strenge Winde gesichert, sie wollen auch beständig von der Sonne beschienen seyn. Zu dem Ende und damit die freie Luft immer zwischen ihnen durchstreichen kann, besetze man wechselsweise allemal ein Beet um das andere mit niedrig wachsenden Pflanzen, als welches zum guten Wachsthume und zur Fruchtbarkeit der Bohnen unumgänglich nöthig ist.

Wenn man alles dieses gehörig in Acht nimmt, so werden innerhalb 14 Tagen, falls die Witterung nur einigermaßen günstig ist, die versetzten Pflanzen schon anfangen, sich um ihre Stangen herum zu winden, und die zu gleicher Zeit gesäeten werden dann schon aufgegangen seyn. Damit man immer einen Vorrath von Bohnen habe, kann das Aussäen noch ein oder zweimal, etwa jedesmal nach Verlauf von 14 Tagen, wiederholt werden. Sollte zur Pflanzzeit viel Regen fallen, wodurch der Boden gewöhnlich hart und fest gemacht wird, besonders wenn bald daranf warmes Wetter folgt, so muß man, um dem Samen und den Pflanzen zu Hülfe zu kommen, damit ersterer durchbricht und letztere in ihrem Wachsthume gehörig fortgehen, die durch den Regen gebildete feste Erdkruste entweder mit den Händen, oder mit einem kleinen Handspaten auflockern, weil sonst sehr häufig die Keime, da ihnen das Vermögen sich durchzuarbeiten fehlt, in der Erde ersticken und vertrocknen. Auch in der Folge, wenn die Pflanzen 3 bis 4 Blätter getrieben haben, ist es nöthig, die Beete zuweilen aufzulockern und die Erde,

soviel

soviel als möglich, bis unter die Blätter bei einem jeden Dreieck in einem kleinen Haufen anzuziehen, und wenn die Ranken stärker werden, etwa in den ersten 14 Tagen diese gegen die Sonne um die Stange herum zu lenken und mit dünnem Baste anzuheften.

So lange noch die Schoten breit und platt sind und nichts Erhabenes darin zu fühlen ist, ist es die beste Zeit, zum Einmachen und zum sonstigen Gebrauche in der Küche sie abzubreechen. Denn wenn sie anfangen aufzuschwellen, so ist die Schale schon häutig, grob und unbrauchbar. Zum Abbrechen aber brauche man beide Hände, so daß man, ohne die Ranken zu zerreißen, mit der einen Hand den Stiel fest hält uud mit der andern die Schoten abbricht.

Diejenigen Beete, von denen man Samen zu erhalten denkt, muß man so viel möglich, damit dieser recht völlig reif wird, unberührt und ohne davon zu pflücken, stehen lassen. Im Herbste, wenn die ersten und größten Schoten reif, gelb und recht trocken sind, nehme man sie ab, lasse sie, wenn man Platz genug hat, bis zum Gebrauche ausgebreitet in ihren Schoten liegen, weil sie sich auf diese Weise immer viel länger und besser halten, als wenn sie gleich nach ihrer Reife ausgeschlagen werden. Die übrigen kann man gleich andern Hülsenfrüchten, wenn man sie in Menge hat, nachdem sie ausgedroschen worden sind, in Säcken aufbewahren.

Die Stangen werden nach geendigter Bohnenärnte aufgezogen, von den trockenen Ranken befreit und bis zum Frühlinge haufenweise an einem abgesonderten Orte aufrecht in die Höhe gestellt, oder noch besser unter Dach, wo sie vor Regen sicher sind, gesetzt.

Will man Türkische Bohnen trocknen, so werden sie klein geschnitten, halb gar gekocht, und nachdem das Wasser von ihnen abgeseihet und sie kalt geworden sind, in einem oder mehreren Spansieben ausgebreitet und so in einen Backofen nach dem Herausziehen des Brots gesetzt. Auf

die Art halten die Bohnen sich am längsten und sind auch überdieß am zartesten. Sonst kann man sie auch in leinenen Beuteln in einer trocknen Kammer aufhangen, — oder sie auch kleingeschnitten roh trocknen und mit Salz vermischt verwahren. Sie verlieren aber alsdann immer viel von ihrem Werthe und lassen sich niemals so gut kochen, als die auf die erste Weise getrockneten.

Zum Einmachen der Türkischen oder Vitsbohnen muß man die Schoten etwas früh, so lange sie noch zart und mürbe sind, abpflücken, die Fasern zu beiden Seiten abziehen, an beiden Enden die harten Spitzen verstutzen und sie, so viel als möglich, länglich-schräg ganz fein schneiden. Nachher werden sie in einem Kessel mit Wasser übers Feuer gesetzt und, wenn sie ein paarmal auf oder halb gar gekocht sind, in der Geschwindigkeit, damit das kochende Wasser ablaufen kann, entweder in einem saubern Korb, oder in ein Sieb geschüttet, nachdem man sie hat kalt werden lassen, mit Salz vermengt und entweder in kleinen Tönnchen, oder in großen steinernen Kruken fest zusammen gepackt und mit einem reinen leinenen Tuche bedeckt. Damit sie niedergedrückt und zusammengehalten werden, kann man den Deckel des Gefäßes, worin sie gepackt sind, mit einem kleinen Gewichte beschweren und sie des Winters vor dem Froste an einem sichern Orte verwahren. — Die Salad- oder Zuckerbohnen werden im Ganzen auf dieselbe Weise eingemacht, nur läßt man die Schoten derselben erst völlig auswachsen und den Samen vollkommen gebildet und meist reif werden. Des größern Wohlgeschmacks halber kann man sie auch schichtweise mit etwas grob zerstoßenem Pfeffer, Lorbeerblättern, trocknem Bohnenkraute (Saturey) einpacken und aufgekochten abgeschäumten, kalt gewordenen Weineßig darauf gießen. Die Fäßchen müssen zuletzt so fest als möglich mit Rinderblase zugebunden und in einem guten Keller zum Gebrauche verwahrt werden.

88. Zwergvitsbohne. Phaseolus nanus. ⊙.

Diese Bohnenart, die im Niedersächsischen durchgängig Krupbohne (d. h. auf der Erde kriechende Bohne) heißt, hat gleichfalls Ostindien zum Vaterlande und ist eine sehr vortheilhafte und nützliche Pflanze. Sie verlangt zu ihrer Wartung nicht soviele Vorsicht, als die vorige, braucht weder Stangen, noch Stäbe, ist viel härter, kann der Kälte weit besser widerstehen und deshalb füglich 14 Tage früher, als die große Vitsbohne gepflanzt werden. Sie ist zwar für die feine Zunge nicht so zart, als diese, wird aber auch dafür weit eher brauchbar. —

Man pflegt sie in der Mitte des Aprils in einen warmen Boden reihenweise in Furchen auf allen Seiten 10 bis 12 Zoll weit aus einander zu legen. Nachher, wenn die Witterung wärmer wird, kann man, um beständig einige zu haben, die Aussaat noch zu verschiedenenmalen wiederholen. Die Schoten setzen gewöhnlich bald an und müssen, da sie in kurzem hart, zähe und grob zu werden pflegen, solange sie noch jung sind, verspeiset werden.

Es gibt auch davon nicht wenige Abänderungen, von denen vorzüglich folgende des Anziehens werth sind: 1) die Jungfer- oder Damenbohne; 2) die Nierenzwergbohne; 3) die breite schwertzwergbohne; 4) die kleine frühe Zwergbohne; 5) die frühe Franzbohne; 6) die frühe Zuckerzwergbohne; 7) die Zuckerzwergbohne mit rothen Pünktchen; 8) die kleine gelbe Zwergvitsbohne.

Die 1ste und 2te Sorte trägt sehr häufig und ihr starker Anbau könnte dem Landmann, der bisher, wenigstens in unsern Gegenden, diese Frucht gar nicht zu schätzen weis, überaus nützlich werden. — Zur Stärkung und zur Beförderung des bessern Wuchses der Pflanzen muß die Erde zwischen den Reihen, ehe sie sich noch stark aus-

ausbreiten, ein, oder zweimal mit der Gäthacke aufgelockert werden, zumal wenn man sie in großer Menge auf den Feldern baut und diese nur mit dem Pfluge und der Egge zubereitet worden sind. Sollte noch nachher, wenn sie schon den Boden bedeckt haben, viel Unkraut zwischen ihnen hervorwachsen, so müßte man dieses, um sie nicht zu beschädigen, mit den Händen ausgäten.

Alle diese Krupbohnenarten müssen, wenn man Samen von ihnen aufnehmen will, ihre Schoten solange behalten, bis diese ganz dürre geworden und bis die Blätter abgefallen sind. Weil sie aber niemals alle zu gleicher Zeit reif werden, so muß man sie nach und nach, so wie sie dürre geworden sind, abnehmen, damit nicht schon die ersten, ehe noch die folgenden reif werden, verloren gehen.

Zwergvits- oder Türkische Bohnen auf Mistbeeten zu treiben, ist bei der im Winter so sehr veränderlichen Witterung nicht selten äußerst beschwerlich und mühevoll, besonders in der Blüthzeit, da sie am allerzärtlichsten sind, indem sowohl die Blumen, als die jungen eben angesetzten Bohnen durch die starken aus dem Miste aufsteigenden Dünste häufig in einer Nacht so verdorben werden, daß sie in kurzer Zeit sich anstecken und verfaulen. — Man macht, um türkische Bohnen zu treiben, im Januar ein besonderes Mistbeet von einem Fenster zurechte, oder legt sie, um Zeit und Kosten zu sparen, auf einem Mistbeete, wo Gurken und Melonen angezogen werden, einzeln und ganz dick beisammen. Wenn das Beet die gehörige Wärme hat, werden sie nach wenigen Tagen aufgehen; und unter einem einzigen Fenster können, wenn man sie sorgfältig in Acht nimmt, soviel gezogen werden, daß man nachher, wenn sie zum Versetzen taugen, zwei bis drei ganze Beete damit bepflanzen kann. Auch beim Treiben der Bohnen besteht das Wichtigste und Schwierigste darin, daß man ihnen, damit sie nicht zu frech wachsen und am Ende umfallen, den Zugang der freien Luft soviel möglich zu verschaffen

sucht. Wenn sie das zweite und dritte Blatt getrieben haben, so kann man sie, etwa im Febr., dahin versetzen, wo sie bleiben sollen. Dazu ist wiederum ein neues Beet in Bereitschaft zu halten. Diesem nemlich muß man, wenn es seine gehörige Wärme haben soll, einen halben Schuh hoch alte Lohe geben. So wie diese sich erwärmt hat, eben gemacht und eingetreten ist, wird 6 Zoll hoch leichte und frische Erde darauf gefüllt, diese nach 24 Stunden mit einem kleinen Handspaten umgestochen und mit der Harke eben gezogen. In dasselbe werden die Pflanzen nun reihenweise und, soviel es sich thun läßt, so gesetzt, daß jede derselben unter einer Glasscheibe zu stehen kommt und einige Tage, bis sie sich von neuem bewurzelt haben, bei heiterem Wetter durch dünne auf die Fenster gelegte Reiser und Matten beschattet wird. Wenn man beim Herausheben derselben, um die zarten Wurzelfasern nicht von der Erde zu entblößen, mit dem Daumen und zwei Fingern unter die Pflanzen faßt und sie beim Einsetzen gelinde andrückt, so werden sie nicht allein leichter und geschwinder anschlagen, sondern auch stärker und frischer wachsen, besonders wenn man sie mit so vieler Sorgfalt, als möglich vor der Fäulniß zu verwahren sucht und in der Absicht sie von der freien Luft weder zu wenig, noch zu viel bestreichen läßt. Weil von der geringsten Feuchtigkeit nicht allein Blume und Frucht, sondern häufig auch die ganze Pflanze sich ansteckt und fault, so muß man sie niemals begießen, wenn es nicht die höchste Noth erfodert. Am nöthigsten ist dieses Begießen, wenn die Früchte anfangen vollkommen zu werden, welches gewöhnlich im April geschieht. Wenn man wahrnimmt, daß sich ihre Wurzeln flach zwischen der Oberfläche der Erde ausbreiten, so muß man sie etwas anhäufen sie mit guter Bedeckung versehen und ihnen weder bei Tage, noch bei Nacht den Zugang der freien Luft gänzlich entziehen. Dadurch werden die Bohnen häufiger tragen und schneller und stärker wachsen, zumal wenn man

zum

zum Treiben die dazu tauglichsten Sorten ausgewählt hat. Zu frühen Beeten ist nemlich die 5te und 6ste, zu späten hingegen, wenn schon der Frühling herannahet, die 3te Art die vorzüglichste.

89. Erbse. Pisum sativum. ⊙.

Mannigfaltig und man kann fast sagen, unzählig sind die Spielarten dieser in jedem Garten *anzutreffenden*, überaus nutzbaren Pflanze. Einige nemlich blühen rothbunt, andere blaubunt; die meisten weiß. Einige wachsen sehr hoch; andere niedrig. Einige haben ganz dünne; andere ziemlich dicke und harte Schoten. Einige werden früh, andere spät reif. Es würde um so schwerer seyn, alle diese Veränderungen namentlich anzuführen, da einige sich nur kurze Zeit halten und sehr häufig, wenn sie 3 bis 4 Jahre in einer Gegend gebauet worden sind, sich verändern und ausarten. Wünscht man daher, dieser Ausartung vorzubeugen und besonders gute Sorten zu erhalten, so muß man die zur Saat bestimmten allein pflanzen, oder doch so weit von andern Erbsenbeeten entfernen, daß der Blüthenstaub sich unmöglich vermischen kann; sonst ist man genöthigt, nach wenigen Jahren mit Samen von andern Orten umzuwechseln, oder sich ganz neuen aus der Fremde kommen zu lassen. Die bekanntesten und beliebtesten Erbsenarten sind: 1) die frühe Maierbse; 2) die extrafrühe Englische Erbse; 3) die Marrowfaterbse; 4) die Nonpareilerbse; 5) die Spanische Morottoerbse; 6) die Zwergerbse; 7) die Kronerbse; 8) die Zuckererbse. Von jeder Art gibt es wiederum nicht wenige Abänderungen. Nur von der letzten, von der Zuckererbse, die wegen ihrer zarten, eßbaren Schaale vor allen den Vorzug verdient, sollen einige angeführt werden; z. B. a) die frühe Zuckererbse, eine sehr schöne, fruchtbare, 5 bis 6 Schuh hoch wachsende Sorte; — b) die große englische Zuckererbse, die 6 Schuh hoch wächst und wegen ihrer unge-

ungemein großen, oft 7 bis 8 und mehrere Zoll langen und 2 Zoll breiten und gleichwohl zarten Schoten ein vortreffliches Ansehen gibt; dabei aber, wie die meisten Pflanzen mit großen Früchten, nur wenig trägt und noch dazu von den Vögeln sehr begierig gesucht wird; — c) die Modenesische, oder graue Zuckererbse, die auch ziemlich hoch wächst, sehr fruchtbar ist, sich merklich von den übrigen durch ihre schönen rothen Blumen unterscheidet (daher einige ihr auch einen Platz im Blumengarten gönnen,) nicht so leicht von den Vögeln angefallen wird, dabei aber einen etwas rauhen und herben Geschmack hat, der jedoch, wenn nur das Wasser beim Kochen verschiedenemale umgewechselt wird, sehr gemildert werden kann; — d) die große aufgeblasene Zuckererbse, die wegen ihrer Fruchtbarkeit und ihrer großen und zarten Schoten von jedermann geschätzt wird; — e) die extrafrühe Zwergzuckererbse, die gegen 2 Schuh hoch wächst, früh treibt, sehr fruchtbar ist und zu jeder Jahrszeit gezogen zu werden verdient; — f) die Erbse de Grace, die nur 8 bis 10 Zoll hoch wächst und, soviel Rühmens auch davon gemacht wird, doch kaum den Anbau, — es wäre denn der Seltenheit wegen — verdient, weil sie nur wenig trägt, spät reif wird und ihre wenigen Früchte gewöhnlich auf der Erde ausbreitet. Bei allen Sorten muß man sehr vorsichtig zu Werke gehen, daß sie nicht ausarten, und dem zur Saat bestimmten, wie schon bemerkt worden ist, durchaus einen abgelegenen, von andern Arten hinlänglich weit entfernten Platz anweisen.

Von allen diesen Arten wähle man sich immer die fruchtbarsten, nicht zu hoch wachsenden und solche aus, deren Früchte den süßesten Geschmack haben; — und dieß sind gemeiniglich die frühen Sorten. Auch muß beständig jeder darauf sehen, welche Sorten sich am besten für seinen jedesmaligen Grund und Boden schicken, da sie nicht alle in jedem Erdreiche gleich gut gedeihen.

Beim Anbau der Erbsen merke man sich zuförderst die Hauptregel, daß sie durch Düngung nicht wie andere Gewächse fruchtbar zu machen sind. Der Dünger ist ihnen, wie die Erfahrung beweiset, mehr schädlich, als nützlich, weil sie mehr wie alle andere Pflanzen blos die von Natur in der Erde befindlichen salzigen und andere Nahrungstheile an sich ziehen. Sie tragen auch in einem nie genutzten und frischgebrochenen Lande die reichlichsten Früchte; und sollten eigentlich auf einem Felde, wo sie einmal gestanden haben, wenn man sich von ihnen besondern Nutzen versprechen will, in langer Zeit nicht wieder gepflanzt werden.

Jeder gebe also seinen Erbsen, er mag sie nun im Garten, oder auf dem Felde ziehen wollen, das magerste und am meisten entkräftete Land und wechsele jedes Jahr mit demselben ab; wobei er gewiß seine Rechnung finden wird. — Im freien Felde werden alle Erbsensorten ohne Unterschied aus der vollen Hand gesäet. In den Gärten hingegen erfodern sie eine ganz andere und weit sorgfältigere Wartung. Gemeiniglich verrichtet man die erste Aussaat (wozu man frühe, ergiebige und nicht zu hoch wachsende Sorten wählt) im Febr, oder sobald man nur in die Erde kommen kann. Einige nehmen sie schon im Dezember vor; aber gewöhnlich unterziehen sie sich einer unnützen Arbeit, weil die meiste Zeit der Frost, ehe die Erbsen noch anfangen zu keimen, sie schon verdorben hat. Alle Erbsen, zumal die ersten, wollen einen gegen Mittag, oder gegen Morgen gelegenen Ort und einen kurz vor Einbruch des Winters umgegrabenen, gut zubereiteten, trocknen und warmen Boden haben, wo sie vor strengen Winden geschützt stehen und von der Sonne genugsam beschienen werden können. Man vertheile das für sie bestimmte Land in 3 Schuh breite Beete und lege sie in Furchen, deren auf jedem Beete drei, 2 bis 3 Zoll tief, nach der Schnur gezogen werden müssen. Wechselsweise, ein Beet um das

andere,

andere, besetze man mit niedrigwachsenden Pflanzen und bedecke die gelegten Erbsen, der Vögel und Mäuse wegen, hinlänglich mit Erde. Man lasse sich aber nie durch die eingeführte Gewohnheit verleiten, ganze Felder in lauter neben einanderliegende Erbsenbeete zu vertheilen. Die Luft muß immer frei und ungehindert zwischen ihnen durchstreichen können. Alsdann werden die ersten Blüthen erhalten, die sonst gemeiniglich, wenn sie einander zu dicht stehen, gern abfallen; die Früchte werden vollkommner, wachsen schneller und frischer; man hat Raum, zwischen ihnen durchzugehen, und kann die brauchbar gewordenen Schoten, ohne Schaden zu thun, bequemer und besser pflücken.

Wenn die Erbsen anfangen zuzunehmen, muß man zur Beförderung ihres Wachsthums und zur Zerstörung des Unkrauts den Boden zwischen ihnen mit der Gäthacke auflockern, die Erde zu beiden Seiten anziehen und sie damit behäufen, damit sie der strengen Luft weniger blosgestellt stehen. Sobald die Pflanzen 3 bis 4 Zoll hoch sind, müssen, je nachdem die Erbsen hoch, oder niedrig wachsen, längere, oder kürzere buschige Zweige, an welchen sie sich anheften können, neben sie gesteckt werden. Man richtet diese zwischen den Reihen soviel, als möglich mit der flachen Seite nach der Länge des Beetes; und in den beiden äussersten Reihen um das Beet herum steckt man sie von beiden Seiten schief in die Erde, so daß sie sich gegen die Mitte zu lehnen. Auf die Art bleiben die Steige zwischen den Beeten völlig frei und man kann, wenn einige Ranken sich losreißen sollten, diese ganz bequem hie und da mit dünnem Baste anheften. — Um niemals Mangel an Erbsen zu haben, fahre man beständig von 14 zu 14 Tagen bis gegen Johannis mit dem Aussäen fort.

Die zur Saat bestimmten, von den andern weit genug entfernten, Erbsen lasse man, ohne davon zu pflücken, unberührt stehen; sehe sie während der Blüthzeit öf-

ters aufmerksam durch, ob auch einige ausgeartete darunter anzutreffen sind; und räume, wenn man deren einige findet, sie sogleich weg. Wenn sie anfangen reif zu werden, lasse man sie nicht zu lange draußen, damit sie nicht ausfallen, (welches bei nasser und darauf folgender warmer Witterung sehr leicht möglich ist,) auswachsen und faulen, oder von Mäusen, Tauben und Krähen verzehrt werden. —

Gewöhnlich rechnen sich's Gärtner zur großen Ehre, diese Hülsenfrucht so früh, als möglich liefern zu können. In großen Städten, oder in der Nähe derselben, wo sie mit dem Verkaufe junger Erbsen ein starkes Gewerbe treiben, beeifern sie sich recht um die Wette, sie zuerst zu haben. Viele derselben treiben sie wie andere Gewächse, z. B. wie die Melone, auf dem Miste, auf ordentlich dazu zubereiteten Beeten. Weil sie aber den Dünger nicht vertragen, so wird nur selten die Mühe und der Kostenaufwand vergütet. — Besser säet man, um frühzeitig Erbsen zu haben, eine ganz frühe und fruchtbare Sorte im Oktober in den oben beschriebenen Boden. Wenn die Pflanzen aufgegangen und etwas herangewachsen sind, so ziehe man bei trockenem Wetter zu beiden Seiten die Erde bis an die Blätter an und wiederhohle dieses Anhäufen vor dem Winter noch ein, oder zweimal, weil die Pflanzen dadurch nicht nur gestärkt, sondern auch vor dem Froste verwahrt werden. Bei strengem, anhaltendem Froste kann man sie mit leichten Sachen, mit trockener Streu, mit Erbsen- oder Buchweizenstroh bedecken und, damit sie ja nicht verzärtelt werden, bei einigermaaßen gelindem Wetter die Bedeckung wieder abnehmen. Sobald im Frühlinge die Witterung warm wird, lockere man den Boden zwischen den Reihen auf; reinige die Pflanzen von allem Unrathe; stängele sie und behandele sie im Uebrigen wie andere Erbsen. — Wenn nur gar zu strenge Winde ihnen nicht verderblich werden, so hat man, wenn man dieser Vorschrift

folgt,

folgt, von der Kälte gar nichts für sie zu besorgen und kann schon im Mai von ihnen reichliche Früchte hoffen.

Ueberdieß kann man im Januar eins, oder mehrere Beete von beliebiger Länge und etwa drei Schuh breit zurechte machen; sie mit Brettern gleich einem Mistbeete einfassen; um die Beete herum die Erde 2 Schuh breit und tief aus den Steigen nehmen; den leeren Raum mit frischem, erwärmendem Pferdemiste ausfüllen; wenn dieser recht gepackt und eben getreten ist, aus dem Beete 6 Zoll Erde herauswerfen und wiederum mit frischer und leichter Erde 1 Schuh hoch anfüllen. Weil die Zubereitung dieser Beete nicht viel Kosten verursacht (da man sich dabei der mit Oehl getränkten Papierfenster bedienen kann) und kleine Beete nur wenig Nutzen bringen, so richte man sie lieber ziemlich groß ein. Wenn der Mist durchgebrannt und die Erde erwärmt ist, so nehme man, nachdem man das Beet umgestochen und mit der Harke eben gezogen hat, die Pflanzen aus dem Samenbeete mit einem Handspaten, um die Erde soviel möglich an den Wurzeln zu erhalten, klumpenweise heraus und setze sie reihenweise wieder ein, wie sie gestanden haben. Hier haben die Erbsen, die nicht gerne eingeschlossen seyn wollen, den Zugang der freien Luft und dabei zugleich eine gemäßigte und natürliche Wärme, und können gegen die strenge Kälte durchs Bedecken mit Matten hinlänglich beschützt werden. Bei gelindem Wetter fangen sie öfters im März schon an zu blühen und bringen nicht allein vollkommne, sondern auch viele und häufige Früchte. Die Papierfenster kann man schon, wenn sie blühen wollen, wieder wegnehmen und braucht sie alsdann nur blos des Nachts mit Matten zu bedecken. Wenn die Beete einmal eingerichtet sind, können sie noch viele Jahre dauern und jährlich wiederum gebraucht werden. — Es versteht sich von selbst, daß man zu solchen Erbsen, die auf die beschriebene Weise getrieben werden sollen, nur niedrig

wachsende nimmt. Am besten wählt man dazu die gemeine Zwergerbse und die extrafrühe Zuckerzwergerbse.

Zuletzt noch für Hausmütter eine Anweisung, junge Erbsen zu trocknen und Erbsen einzumachen.

Die zum Trocknen bestimmten Erbsen werden auf einem leinenen Tuche, oder auf reinen Brettern an der Sonne mit den Schoten ausgebreitet und zuweilen umgerührt. Sind sie ganz trocken und dürre geworden, so nehme man die Erbsen aus den Schoten; fülle sie in leinene Beutel und hebe sie zum künftigen Gebrauche in einer trocknen Kammer auf. —

Erbsen, die eingemacht werden sollen, schüttet man, nachdem sie ausgemacht sind, in einen Kessel mit kochendem Wasser; läßt sie ein paarmal aufkochen; gießt sie, damit das Wasser abtriefe, in einen Durchschlag; läßt sie kalt werden; thut sie in Bouteillen und gießt eine abgekochte, kalt gewordene Salzlake, so daß die Bouteillen voll werden, dazu. Man pfropft sie sodann fest zu, daß keine Luft dazu kommen kann, und verwahrt sie in einem trocknen Keller. Jedesmal aber, wenn die Erbsen gebraucht werden sollen, muß man sie erst, um das überflüssige Salz auszuziehen, zu wiederhohltenmalen mit frischem Wasser auswässern.

90. Erdnuß. Lathyrus tuberosus. 24.

Die im südlichen Europa und in der Tatarei wild wachsende **Erdnuß**, oder **Erdmaus** hat zwei bis drei Schuh hohe, mit kleinen zweiblättrigen Gabeln versehene, schwache Stengel, mit welchen sie sich an Alles, was ihr nahe steht, anklammert; ihre Blättchen sind eyrund; ihre Blumenstiele vielblümig und die Farbe ihrer wohlriechenden Blumen ist schön purpurroth; ihre Wurzel kriecht weit in der Erde umher und treibt hin und wieder schwärzlichgraue, lang und spitz sich endigende Knollen, die eine entfernte Aehnlichkeit mit einer Maus haben, worin denn der

Grund

Grund ihrer Benennung zu suchen ist. — Wegen dieser eßbaren Knollen wird sie häufig in Holland, auch im Reiche, besonders in den Rheingegenden, gebauet und wie Kastanien gegessen. Man muß aber schon lange an ihren Genuß gewöhnt seyn, wenn man sie wohlschmeckend finden soll. Bei uns wird sie bisher mehr zur Zierde, als wegen ihres Nutzens für die Küche gezogen. Wollte man sie häufig zum Gebrauche anziehen, so müßte man ihr einen mürben und lockern Boden geben. Sie treibt so starke und weit um sich greifende Wurzeln, daß sie an einem Orte, wo sie einmal gepflanzt worden ist, nicht leicht wieder kann ausgerottet werden. — Außer den eßbaren Wurzeln dieser Pflanze sind auch die Stengel und das Kraut zum Viehfutter, um dadurch dem Heue einen grössern Werth zu geben, sehr nützlich; weswegen sie auf trockenen Wiesen, wo sonst wenig wächst, als ein Futterkraut den Anbau verdiente.

91. Gartenbohne. Vicia Faba. ☉.

Die Gartenbohne, auch Saubohne und in unsern Gegenden fast durchgängig wälsche, oder große Bohne genannt, gehört in Aegypten zu Hause und hat mehrere, durch den Samen entstandene Spielarten, die sich in Hinsicht ihrer Früchte, ihres höhern, oder niedrigern Wuchses, so wie ihrer frühern, oder spätern Reife merklich von einander unterscheiden. Sie arten aber alle, ausgenommen die kleine 6 bis 8 Zoll hohe Saubohne, sehr leicht aus; daher man oft, wenn man gute Sorten nicht gerne fahren lassen will, mit dem Samen wechseln, oder sich aus der Fremde neuen anschaffen muß.

Zum Küchen- und Haushaltungsgebrauche verdienen die sogenannte Sevische, oder Picardische, die Sandwich-, die Toker-, die Windsor- und die gemeine Gartenbohne vor andern deswegen den Vorzug, weil sie,

jung gekocht, fast eben so grün und süßschmeckend wie Erbsen sind. Die kleinern Sorten, unter denen es auch wiederum mancherlei Abänderungen giebt, begreift man unter dem allgemeinen Namen der Feld- oder Pferdebohnen, die nur von gemeinen Leuten gespeiset und von unsern Marschbewohnern als ein gutes Schweine- und Pferdefutter und als ein wichtiger Handelsartikel in großer Menge auf dem Felde gebaut werden. Die schon erwähnte Zwergsaubohne, welche häufig an ihren fast auf der Erde liegenden Stengeln Früchte trägt, wird gewöhnlich auf Mistbeeten gezogen. Im freien Lande ist sie, weil sie insgemein spät reif wird, kaum aus einer andern Ursache, als wegen der Seltenheit des Anziehens werth.

Am besten wächst die wälsche Bohne in einem mäßig fetten Lande; sie kann sich aber auch mit schlechtem behelfen. Schon im Februar, oder sobald die Erde sich bearbeiten läßt, kann man die erste Aussaat verrichten. Man legt die Bohnen reihenweise auf allen Seiten einen Schuh weit aus einander in zwei Zoll tiefe Löcher, die am bequemsten mit einem dazu eingerichteten Pflanzholze gemacht werden. Damit die Früchte beständig auf einander folgen, muß man von 14 zu 14 Tagen mit dem Legen fortfahren. Die erstgelegten pflegen aber immer am besten zu gerathen und die reichlichsten und schönsten Früchte zu tragen, besonders wenn sie anfangs, solange sie noch in der Erde liegen, vor hartem Frost und Schnee, so wie vor den Mäusen, die sie sehr begierig aufsuchen, gesichert worden sind.

Da sie sich sehr gut mit Erbsen vertragen, so kann man wechselsweise ein Beet mit Bohnen und ein Beet mit Erbsen besäen. Auch können die Bohnen in einzelnen Reihen zu beiden Seiten anderer Gartenbeete, z. B. der Wurzel- Petersilie- und Zwiebelbeete rund um dieselben herum, ohne daß das eine dem andern schadet, gesetzt werden. Man kann hiezu die zur Saat bestimmten nehmen, die hier

sehr

sehr gut gedeihen werden. — Die einzige Wartung, welche die Bohnen den Sommer über verlangen, ist die Reinhaltung vom Unkraute.

Das Verfahren vieler, welche die Bohnen einige Tage vor dem Pflanzen entweder in Wasser, oder in Mistjauche einweichen, in der Meinung, daß sie dadurch geschwinder keimen und aufgehen sollen, ist nicht nachzuahmen, weil die Erfahrung lehrt, daß sie häufig darnach nur faulen und verderben. — Obgleich sie fast in jedem Grunde und Boden wachsen, so tragen sie doch in einem gut bearbeiteten und bedüngten Lande besser und reichlicher. Auch bedient man sich noch eines andern Mittels, um ihre Güte zu erhöhen und ihre Fruchtbarkeit zu befördern. Man kneipt nemlich, sobald sie recht anfangen zu blühen, damit die Säfte nicht umsonst verschwendet werden, damit mehrere Blumen hervorkommen und größere Schoten sich ansetzen, mit den Nägeln, oder mit einem scharfen Messer die Spitzen der Stauden ab. — Der Erdfloh, die Neffe und die Blattlaus, die sich an die Bohnen hängen, sind ihnen oft sehr verderblich. Da sie gewöhnlich die Spitzen, als den zartesten Theil der Pflanzen, vornehmlich angehen, so muß man alle Stengelspitzen, die angesteckt sind, abbrechen und an einem entfernten Orte vergraben.

Um ganz frühe Saubohnen zu haben, muß man an einem gegen die Sonne und im Schutz gelegenen, trockenen Orte im Oktober einige Beete damit bepflanzen. Wenn die Pflänzchen hervorgekommen und schon etwas gewachsen sind, ziehe man in den Reihen die Erde zu beiden Seiten bis unter die Blätter an und wiederhohle alle 14 Tage dieß Behäufen, weil sie dadurch nicht wenig gestärkt und überdieß vor dem Froste geschützt werden, der ihnen sonst zuweilen sehr nachtheilig wird. Man kann auch noch grösserer Sicherheit halber, wenn die Kälte gar zu streng werden sollte, leichte Streu, Erbsen- und Buchweizenstroh darüber decken; muß aber denn, um sie nicht zu verzärteln,

nicht versäumen, bei nachlassendem Froste die Bedeckung wieder wegzunehmen. — So lange noch in die Erde zu kommen ist, kann man von einem Monate zum andern dieses Aussäen wiederholen. Die letztern werden zwar vor Einbruch des Winters nicht mehr aufgehen, sich aber mit dem ersten Anfange des Frühlings zeigen und alsdann desto frischer wachsen. — Bei dieser Behandlung werden die Bohnen zu Ende des Mais, oder mit dem Anfange des Junius brauchbare Früchte liefern, die, besonders solange sie noch klein, jung und zart sind, eine wohlschmeckende Speise abgeben.

Die zur Saat bestimmten Bohnen können, wie gesagt, auf Wurzel- Zwiebel- und Petersilienbeeten gepflanzt werden; nur muß man dahin sehen, daß sie hinlänglich Raum und Platz haben und daß jede Art, die Ausartung zu verhüten, weit genug von der andern entfernt steht. Wenn die Schoten schwarz und dürre geworden sind, müssen sie abgenommen und auf einem luftigen und trocknen Boden aufbewahrt werden. Werden sie nur vor Ratten und Mäusen, die sie oft ganz verzehren, hinlänglich in Sicherheit gebracht, so können sie sich 2 bis 3 Jahre brauchbar halten.

92. Linse. Ervum Lens. ☉.

In Frankreich wird die Linse unter dem Getreide wildwachsend gefunden. Sie treibt dünne, anderthalb bis zwei Fuß hohe, mit vielen Gelenken versehene Stengel und schlingt sich mit ihren schneckenförmigen Gabeln um alle ihr nahe stehenden Gewächse. Ihre Blüthenstiele sind kurz; jeder derselben trägt gewöhnlich zwei kleine braune, oder weißliche, von einem fünftheiligen Kelche eingeschlossene, schmetterlingsförmige Blumen, auf welche flache Schoten folgen, in denen einige wenige, kleine, zusammengedrückte und in der Mitte etwas gewölbte Samenkörner stecken.

Von

Von ihren verschiedenen Spielarten werden in Deutschland und andern Ländern einige auf dem Felde zum Viehfutter in Menge gebaut. Weil sie aber eine von den unbedeutendsten Hülsenfrüchten ist, die fast unter allen die schlechteste Nahrung gibt, so wird sie, wenigstens in unsern Gegenden, nur sparsam in den Gärten angezogen. Wollte jemand sie dennoch unter seine Küchengartengewächse aufnehmen, so müßte er dazu die sogenannte französische Sorte wählen, die durch ihre großen Samenkörner, so wie durch ihre höheren Büsche vor allen übrigen sich auszeichnet und sehr empfiehlt.

Die Linsen verlangen ein ungedüngtes und sandiges, aber dabei wohl bearbeitetes und mürbes Erdreich, das, wenn sie gut gerathen sollen, schon vor dem Winter einmal umgegraben werden muß. Man säet sie zu Ende des März reihenweise; hält sie vom Unkraute rein und gibt ihnen, wenn sie 3 bis 4 Zoll hoch geworden sind, kurze buschige Zweige, an welchen sie hinaufklaufen können; wiewohl das Unterstützen auch nicht durchaus nothwendig ist. Wenn sie reif sind, schneidet man sie ab, läßt sie trocken werden und klopft sie an einem warmen Tage aus.

93 Kicher. Cicer arietinum. ☉.

Die **Kicher**, oder **Zisererbse** wächset im südlichen Europa und im Morgenlande unter dem Korn wild; und wird vornemlich in Spanien und Italien sehr häufig auf den Aeckern gebauet. — Die Stengel derselben wachsen etwas höher, wie die der Linsen und sind mit gefiederten Blättern, deren Blättchen sägeförmig sind, besetzt. Die kleinen Blumen, die oft einzeln, oft auch zwei und zwei beisammen auf langen Stielen stehen, sind schmetterlingsförmig, an der gemeinsten Art von weißer und an einer andern von dunkelrother Farbe. Die Schoten sind rauh und kurz; in jeder derselben liegen zwei Körner, die an einer

Seite ein wenig erhaben und ziemlich groß, oft wie Erbsen, sind.

Sie wird **im März** an einem warmen, sonnigen Orte in einen **mäßig** fetten, jedoch **kürzlich** nicht gedüngten Boden in Furchen reichlich 2 Zoll weit aus einander gelegt und mit Erde bedeckt. (Die größere Sorte kann man **auch im Oktober** säen). Weil sie sich etwas stark ausbreitet, so müssen die Furchen 2 Schuh weit von einander entfernt seyn. Hernach bedarf sie keiner andern Wartung, als der sorgfältigen Reinhaltung vom Unkraute. — Sobald ihre Blätter verdorren, schneidet man sie ab und legt sie noch einige Tage, auf einem Tuche ausgebreitet, zum völligen Nachreifen an die Sonne. Denn aus ihren verwelkten Blättern kann man nicht allemal auf ihre gehörige Reife schließen, da der Sommer wärmer und trockner seyn müßte, als wir ihn gewöhnlich haben, wenn die Blätter nicht früher verwelken sollten, als bis die Samenkörner völlig reif geworden sind. — Es verdient bemerkt zu werden, daß die Zisererbsen in einigen Gegenden Deutschlands geröstet, gemahlen und statt des Kaffees gebraucht werden, wozu sie auch, besonders wenn man sie auf die Hälfte mit Kaffeebohnen vermischt, sehr gut sind. Sie sind sowohl grün, als getrocknet ein vorzüglich gutes Viehfutter. Vormals wurden sie auch in der Arznei gebraucht.

94. Spargelerbse. Lotus tetragonolobus. ⊙.

Wegen der schönen dunkelrothen Farbe ihrer Blüthen wird die **Spargelerbse**, deren eigentliches Vaterland Sizilien ist, unter den Samengewächsen nicht selten in den Blumengärten angezogen. Sie verdient aber auch in den Küchengärten eine Stelle wegen des spargelartigen Geschmacks ihrer Schoten, die, solange sie noch zart und jung sind, wie Spargel in kochendem Wasser aufgewellet und kalt mit Essig, Baumöhl und Pfeffer zum Salad gegessen,

gessen, auch an Hühnern und in Suppen gekocht werden können.

Die Spargelerbse wird im April in ein Beet mit frischer, lockerer und mürber Erde reihenweise 5 bis 6 Zoll weit aus einander in Furchen gesäet, gehörig bedeckt und das Beet wieder mit dem Rechen eben gezogen. Wenn die Pflanzen hervorgekommen und etwas herangewachsen sind, wird die Erde zwischen ihnen aufgelockert und von allem Unrathe gereinigt. Weil die Schoten fast alle an der Spitze der 18 bis 20 Zoll hohen Staude sitzen, so muß man, damit sie durch die Schwere derselben nicht zu Boden gezogen wird, dünnes Buschwerk dazwischen stecken. — Die Spargelerbsen pflegen nie alle zu gleicher Zeit reif zu werden. Es ist daher nöthig, wenn man Samen einsammeln will, sie öfters durchzusehen und, wenn man braun und reif gewordene Schoten bemerkt, diese sogleich abzupflücken.

Achtzehnte Klasse.

Mit zusammengewachsenen Staubbeuteln.

Erste Ordnung.

Mit lauter fruchtbaren Zwitterblümchen.

95. Haberwurzel. Tragopogon porrifolium. ♂.

Die Haberwurzel, der Bocksbart mit porreähnlichen Blättern, treibt eine lange, gerade, milchige, mit vielen Zasern versehene, eßbare Wurzel, aus welcher im zweiten Jahre nach der Aussaat ein 2 bis 3 Schuh hoher Stengel hervorwächst, der im Gipfel große, aus lauter kleinen zungenförmigen Zwitterblümchen bestehende, ansehn-

sehnliche blaue Blumen trägt, derentwegen sie auch zuweilen in die Blumengärten aufgenommen wird.

Sie wird aus dem Samen gezogen, den man im Frühlinge in einen tiefen, lockern und ungedüngten Boden reihenweise in Furchen, die 6 bis 8 Zoll weit von einander abstehen, ganz dünn säet und mit Erde bedeckt. Wenn die jungen Pflanzen hervorkommen, muß man dafür sorgen, daß sie nicht vom Unkraute erstickt werden und, wo sie zu dicht stehen, durchs Verziehen sie dermaaßen verdünnen, daß sie wenigstens auf allen Seiten 6 bis 8 Zoll Raum haben, sich auszubreiten. Auch lockere man den Boden zuweilen zur Stärkung der Pflanzen auf und halte ihn stets rein. — Die Wurzeln dieses Gewächses sind zwar so wenig zart, daß sie gerne Frost und Kälte draußen aushalten könnten. Weil sie aber, wenn sie im Lande den Winter über stehen bleiben, sehr zeitig im Frühjahre anfangen zu treiben und alsdann sogleich holzig, stockig und unbrauchbar werden, so grabe man sie lieber, sobald im Herbste die Blätter gelb zu werden beginnen, auf; reinige sie und verwahre sie in einem Gewächshause, oder in einem luftigen und trocknen Keller gleich andern wurzelartigen Gewächsen im Sande.

Außer ihren wohlschmeckenden Wurzeln, (die auf verschiedene Weise zubereitet, entweder roh wie Salad, oder mit Salz, Butter und Gewürz genossen, auch an Hühnern, Lammfleisch und andern Speisen gekocht werden,) lassen sich auch ihre zarten Samenschossen, solange sie nicht über 4, oder 5 Zoll hoch sind, benutzen. Sie können nemlich, kurz über der Erde abgeschnitten, wie Spargel zugerichtet werden. — Es lassen sich dazu auch die Schossen des bei uns wildwachsenden Wiesenbocksbarts (Tragop. pratense) anwenden, dessen heilkräftige Wurzel überdieß ganz wohlschmeckend ist und die auch also des sorgfältigern Anziehens in den Gärten wohl werth wäre.

Will man von der Haberwurzel Samen ziehen, so muß man entweder einige da, wo sie gesäet worden sind, stehen lassen, oder auch von den ausgegrabenen die besten auslesen und sie in gehöriger Entfernung von einander sogleich dahin versetzen, wo sie bleiben sollen, den Boden zwischen ihnen immerfort locker und rein halten und sie bei trockenem Wetter öfters begießen. Sobald der Same reif zu werden scheint, ohngefähr im August, sehe man ihn öfters nach, weil er nicht zu gleicher Zeit reif wird und weil ihn der Wind wegen seiner federartigen Haarkrone in der Geschwindigkeit zerstreut.

96. Skorzonerwurzel. Scorzonera Hispanica. 24.

Spanien und Sibirien ist das Vaterland dieses Gewächses, das einigen auch unter dem Namen Vipergras, Schlangenmord bekannt ist. Es hat eine lange, von außen schwärzliche, etwa fingerdicke Wurzel, ganzrändige und nur ein wenig sägeförmige, den Stiel umfassende Blätter; einen ästigen, 2 bis 3 Schuh hohen Stengel, der auf seiner Spitze blasgelbe, zuweilen auch rothe, aus vielen Zwitterblümchen bestehende Blumen trägt, die in schuppigen, wie Dachziegel liegenden und am Rande häutigen Kelchen sitzen und sich hernach in lauter längliche Samenkörner mit einer federartigen Krone verwandeln.

Der Same wird im Frühlinge in einen frischen, ungedüngten und lockern Boden reihenweise in ganz flachen Furchen, die 6 bis 8 Zoll von einander abstehen, gesäet und mit Erde bedeckt. Wenn die Pflanzen aus der Erde gekommen sind, muß man sie von allem Unkraute reinigen und, wenn sie zu dick stehen sollten, so verdünnen, daß sie hinlänglich Raum zu ihrer Ausbreitung haben. Daß der Samenstengel gemeiniglich schon im ersten Jahre in die Höhe schießt, benimmt der Wurzel nichts, so lange sie noch so jung ist, von ihrem Werthe. Man braucht die Wurzeln nicht alle im Herbste aufzugraben und sorgfältig den Winter

ter über zu verwahren, sondern kann sie von der Zeit an, da ihre Blätter anfangen gelb und welk zu werden, bis in den May, so oft man einige brauchen will, beständig frisch aus der Erde nehmen. Wenn die Blüthenstengel aber zum zweitenmale in die Höhe treiben, werden sie gewöhnlich stockig und unschmackhaft; daher man wohl thut, sie jedes, oder wenigstens jedes zweite Jahr aufs neue zu säen. — Zum Gebrauche in der Officin muß man die Wurzeln auch nicht erst, in der Meinung, daß sie desto stärker werden, zwei bis drei Jahre in der Erde lassen, sondern, woferne sie ihren Werth nicht verlieren sollen, sie spätestens im April oder May des zweiten Jahrs nach der Aussaat, ehe sie wieder anfangen zu treiben, aufgraben, sie sogleich reinigen und abschaben, auf einem trockenen und luftigen Boden ausbreiten und, ehe ihre Säfte noch verdünsten, durch fleißiges Umwenden das Trocknen derselben zu beschleunigen suchen.

Die Skorzonewurzel kann auch wegen ihrer schnellwachsenden, saftreichen und fetten Blätter als ein vortreffliches Viehfutter angepriesen werden und wird auch von einigen, die sie reichlich und in Menge bauen, dazu gebraucht. — Einige wenden sie überdieß auch noch zu einem andern Gebrauche an. Sie rösten nemlich ihre Wurzeln, um daraus einen Kaffee zu bereiten. Und in der That verdienen sie auch vor allen andern einheimischen Gewächsen, die bis jetzt dazu angewandt worden sind, z. B. vor den Zichorienwurzeln, dem Rocken u. a. einen Vorzug, weil ihnen besonders eine eröffnende und blutreinigende Kraft zugeschrieben wird, wiewohl freilich nicht zu läugnen ist, daß durch das Rösten ihre Kräfte sehr vermindert werden. Ueberhaupt aber geht es eben so wenig mit den Skorzoner- als mit den Zichorienwurzeln gut an, sie allein statt des Kaffees zu brauchen. Wenn denn durchaus Kaffee getrunken seyn soll und man es seinem Beutel oder seiner Gesundheit für rathsamer hält, ihn nicht unvermischt zu trinken, so thut man am besten,

sten, geröstete Skorzoner- Zichorien- und Haberwurzeln auf die Hälfte mit Kaffeebohnen zu vermengen.

Die zum Samentragen bestimmten Skorzonerwurzeln läßt man an dem Orte, wo sie gewachsen sind, stehen, hält den Boden um sie herum beständig rein und locker und unterstützt sie, wenn die Stengel in die Höhe wachsen, damit sie vom Winde nicht umgerissen werden, mit Stäben. Im Jul. pflegen sie zu blühen und im August reifen Samen zu bringen. Sobald dieser Anzeigen seiner Reife gibt, muß er, damit er nicht zu gleicher Zeit reif wird und vom Winde sehr leicht weggetrieben werden kann, öfters nachgesehen und behutsam eingesammelt werden. Er pflegt nur selten länger, als Ein Jahr seine Kraft zum Aufkeimen zu behalten, und muß daher jährlich gezogen werden.

97. Salad. Lactuca sativa. ☉.

Der Salad ist eine überaus bekannte und nach den Berichten der Reisenden in allen Erdtheilen anzutreffende Pflanze, so daß es schwer ist, sein eigentliches Vaterland zu bestimmen. Seine vielen Spielarten unterscheiden sich vornemlich von einander in Ansehung ihrer Blätter, die bei einigen rund, bei andern länglich, bei einigen glatt, bei andern kraus und überdieß von verschiedenen Farben sind. Die vornehmsten derselben sind: 1) der Wintersalad, der Paßionskrop; 2) der grüne Steinkrop; 3) der kleine holländische grüne oder der schwarze Salad; 4) der Forellensalad; 5) der Königssalad; 6) der Kaisersalad; 7) der Prinzensalad; 8) der braune Prahlsalad; 9) der gelbe Prahlsalad; 10) der grüne Prahlsalad; 11) der Berliner Salad; 12) der Zuckersalad.

Mit diesen Arten wird man stets die Küche hinlänglich versehen können und sich nicht um mehrere bekümmern, es wäre denn, daß man sie der Seltenheit wegen anziehen wollte. Und auch nicht einmal die angeführten werden alle Küchengartenliebhaber vollständig zu erhalten suchen. Indessen

dessen hat jeder hier doch nun ein Verzeichniß der vorzüglichsten Saladsorten, unter welchen er sich die auswählen kann, die er nach mehrmals angestellten Versuchen für seinen jedesmaligen Grund und Boden am paßlichsten findet.

Um den Salad den ganzen Sommer hindurch zu haben, muß er zu wiederholten Malen von Zeit zu Zeit ausgesäet werden. Die erste Aussaat kann man im Februar und März verrichten und dazu die zweite, vierte, fünfte und siebente Sorte nehmen, (vorausgesetzt daß diese in dem Boden, den man hat, gut fortkommen) und so immer nach und nach mit dem Säen fortfahren. Das Erdreich, in welchem der Salad überhaupt sein Gedeihen haben soll, muß mürbe und fett seyn. Wem ein solches Erdreich mangelt, muß es so viel möglich zu verbessern suchen, weil er sich sonst nur wenig Hoffnung machen kann, guten Salad zu erhalten. — Zur Erlangung recht fester und zarter Saladköpfe trägt's nicht wenig bei, wenn man die Pflanzen da, wo sie zu dick stehen, durchs Verziehen verdünnt und hernach versetzt. Wenn sie nemlich dazu tauglich sind, werden die stärksten ausgezogen und entweder in besondere für sie zubereitete Beete, oder auch auf die Seiten anderer Gartenbeete reihenweise auf allen Seiten 8 bis 10 Zoll weit auseinander verpflanzt und, bis sie hier von neuem angewurzelt sind, wenigstens jeden andern Abend begossen. Das ist denn auch, außer der beständigen Reinhaltung vom Unkraute, die ganze Wartung, die sie bedürfen. — Wenn die Köpfe fest und brauchbar geworden sind, so muß man sie am ersten da, wo sie zu dick, oder andern Gewächsen im Wege stehen, dicht vor der Erde abschneiden. Man kann nemlich auch unter gelbe Wurzeln und Zipollen einige Saladkörner streuen, thut aber, wie gesagt, alsdann wohl, diese Pflanzen, ehe sie noch den neben ihnen stehenden Gewächsen zu viel Nahrungssäfte wegnehmen, sobald sie nur einigermaßen feste Köpfe angesetzt haben, nach und nach zu verbrauchen.

Bei zunehmerder Hitze gibt man am besten dem alsdann noch zu säenden Salad einen etwas feuchten und schattigen, jedoch nicht mit Bäumen besetzen Ort, weil hier die Regentropfen zu stark auf die Pflanzen herabfallen, und weil diese an einem unbeschatteten, völlig gegen die Sonne gelegenen Platze frech in die Höhe schießen und entweder gar keine, oder doch nur lose Köpfe bilden würden. Am dauerhaftesten sind bei der großen Sommerhitze die neunte, zehnte und eilfte Sorte, welche nicht so leicht verderben, nicht so schnell in die Höhe gehen, besser die heiße und trockene Witterung vertragen, als die andern Sorten, und nicht wie diese, sogleich wenn sie sich nur eben geschlossen haben, in Samen schießen, sondern wohl 3 bis 4 Wochen geschlossen bleiben; daher sie denn zu den spätern Aussaaten vornemlich zu wählen sind. Sie müssen aber, weil sie sich sehr ausbreiten und groß werden, wenigstens auf allen Seiten 14 bis 16 Zoll weit auseinander stehen, und haben aus dieser Ursache das Versetzen hoch nöthig, so sehr auch einige gegen dieß Versetzen des Salads überhaupt eingenommen sind; deren Behauptung, daß die unversetzten Saladpflanzen weit größere und festere Köpfe ansetzten, als die verpflanzten, durch die Erfahrung des Gegentheils jedoch hinlänglich widerlegt werden wird.

Wenn man sich mit Recht Hoffnung machen will, guten Saladsamen zu ziehen, so muß ernstlich darauf bedacht seyn, die verschiedenen Sorten so weit als möglich von einander zu entfernen, und zweitens von der ersten und der darauf folgenden Aussaat die schönsten und größesten Köpfe in die Höhe gehen lassen. Diese befestige man zur Beschützung vor dem Winde an Stäben und verabsäume niemals, die Stauden von allen unnützen Blättern, welche nur umsonst die Nahrungssäfte einsaugen, zu reinigen. Vornehmlich ist dieß bei regnigten und feuchten Jahrszeiten nöthig, weil die alten Blätter alsdann sehr leicht verfaulen und, wenn sie nicht zu rechter Zeit abgenommen werden, leicht

verursachen, daß die ganze Staude zu Grunde geht. Hauptsächlich ist der Saladsame während der Blüthe bei feuchter Witterung in der größten Gefahr, weil sich alsdann sehr oft ein kleiner weißer Wurm in unzähliger Menge in den Knospen sehen läßt, gegen welches Uebel kein Hülfsmittel ausfündig zu machen ist. Am besten ist es daher, zu zwei oder drei verschiedenen Zeiten und an eben so vielen verschiedenen Oertern einige Stauden in Samen gehen zu lassen. Wenn denn hier einige durch diesen Zufall ganz verdorben werden, so bleiben dort wiederum andere ganz davon befreit. — Wenn der Stock gelb und welk wird, und die Samenköpfe fast überall mit der federartigen Haarkrone bedeckt sind, so hat man hieran ein sicheres Merkmahl, daß der Same zum Abnehmen reif ist. Man schneidet, sobald man dieß bemerkt, die Samenstengel ab, oder zieht auch die ganze Staude heraus und stellt sie zum Trocknen einige Tage an eine Wand oder Mauer gegen die Sonne, aber nicht so, daß Vögel und Mäuse dazu kommen können, welche den Samen in kurzer Zeit, ehe man sich's versieht, zu verzehren im Stande sind. Ist er nun trocken geworden, so klopft man ihn auf einem leinenen Tuche aus, macht ihn rein und verwahrt ihn in kleinen Säckchen. Wenn er gut aufgehoben wird, so kann er sich 4, 5 Jahre brauchbar halten. Aller Same pflegt jedoch nur selten aufzugehen, auch wenn er gleich im ersten Jahre gesäet worden ist. Es ist aber nicht rathsam, frischen, einjährigen Samen auszustreuen, weil die Pflanzen gewöhnlich in die Höhe schießen und nur sparsam recht zarte und feste Köpfe bilden. Am vorzüglichsten ist der Same im 2ten und 3ten Jahre, besonders wenn er ohne vieles Klopfen leicht ausgefallen ist; denn ist er nicht anders als mit vieler Mühe aus dem Stroh zu bringen, so hat man daran ein sicheres Kenntzeichen, daß er nicht recht reif geworden und von keiner besondern Güte ist.

Der Salad, diese überall beliebte Küchengartenpflanze, wird jedem um so angenehmer und willkommner seyn, wenn

man

man ihn zu einer seltenen Jahrszeit, und selbst in den rauhen Wintermonten haben kann. Man gibt sich zu dem Ende auch mit dem Treiben desselben viele Mühe.

Zum Treiben auf Mistbeeten muß man vor allen Dingen solche Sorten wählen, die dazu vorzüglich geschickt sind, weil man für seine Mühe sich sonst nur schlecht belohnt sehen würde. Und dieß sind: 1) der Paßionskrop oder der Wintersalad, 2) der grüne Steinkrop, 3) der holländische kleine grüne, oder der schwarze Salad.

Die erste und zweite Sorte kann man im August entweder auf eine im Schutz gelegene Rabatte, oder auch unter den Winterspinad säen. Wenn die Pflanzen zum Versetzen tauglich sind, zieht man die besten aus und versetzt sie in dazu zubereitete Beete reihenweise 6 Zoll weit ins Gevierte. Werden sie nur bei einbrechender Kälte mit Erbsen- oder Buchweizenstroh bedeckt, so hat man nichts für sie zu besorgen und kann sich von ihnen schon sehr frühzeitig schöne und brauchbare Köpfe versprechen. Der Rest der durch den Winter gebrachten Pflanzen läßt sich im Frühlinge, ehe man wiederum mit dem Säen den Anfang macht, gleichfalls versetzen.

Die dritte Sorte, welcher der Beiname schwarz deswegen gegeben ist, weil sie, unter freiem Himmel gezogen, ganz dunkelgrüne Köpfe hat, bleibt zwar im freien Lande gewöhnlich nur locker, ist dabei zähe von Geschmack und schließt sich selten recht dicht und fest. Hingegen auf Mistbeeten getrieben, ist sie eine sehr schöne Pflanze mit einem festen, mittelmäßig großen Kopf von überaus zartem Geschmack. Man säet sie in der Mitte des Augustmonats auf eine gegen Mittag an einer Wand oder Mauer gelegene, mit frischer, leichter und fetter Erde gefüllte Rabatte. — Wenn die Pflanzen etwas heran wachsen, wird für sie ein Beet zubereitet. Man rührt nemlich ein altes Melonenbeet um und vermischt den alten Mist desselben mit etwas frischem Pferdedünger, um dadurch die Bewegung des Feu-

ers in einem mäßigen Grade hervorzubringen. Zwar kann eine solche mäßige Bewegung desselben nicht von langer Dauer seyn, aber der Salad hat auch um diese Jahrszeit nicht mehr Wärme röthig, als blos um sich zu schließen. Zuletzt wird das Beet mit frischer Erde höchstens 6 Zoll hoch angefüllt, und zwar so daß zwischen den Pflanzen, wenn sie völlig ausgewachsen sind und den Fenstern nicht mehr Raum übrig bleibt, als sie nur eben bedürfen, etwas Erde liegt, weil sie sonst, zumal bei trüber, feuchter und dunkler Herbstwitterung, sich gern anstecken und faulen. In dieses Beet werden nun, wenn es in mäßiger Wärme ist, die Pflanzen reihenweise, auf allen Seiten 6 Zoll weit auseinander versetzt, und solange bis sie von neuem anfangen zu wachsen, in Schatten gehalten. Wenn man beim Einbruche der kalten Nächte sie durchs Bedecken gehörig in Acht nimmt, dabei aber auch nie es ihnen an frischer Luft fehlen läßt, so kann man von ihnen den ganzen Herbst hindurch bis in die Wintermonate hinein beständig gute Saladköpfe haben.

Vom Anfange des Septembers an bis zu Ende des Oktobers wiederholt man die Aussaat noch ein oder zweimal und richtet sich bei guter Zeit auf ein Beet, worin die herangewachsenen Pflanzen versetzt werden können. Es ist dazu ein warmes Mistbeet erforderlich, das am besten vom Laube der geschnittenen Hecken, oder in dessen Ermangelung vom frischen Pferdedünger, auf die Hälfte mit Laub aus dem Walde vermischt und zwar ziemlich hoch angelegt wird, so daß es, nachdem es zurechte gelegt und eben getreten worden ist, noch wenigstens 3 Schuh hoch bleibt, damit die zuwege gebrachte Wärme für diese Jahrszeit hinlänglich stark und anhaltend genug ist, um den Saland gegen den December zur gehörigen Vollkommenheit zu bringen. — Ist das Beet nun in voller Bewegung, so wird es auf die oben schon beschriebene Art mit neuer und frischer Erde angefüllt; nach ein oder zwei Tagen, wenn die Erde hinlänglich sich erwärmt hat, mit einem kleinen Handspaten umgestochen, mit der

Harke

Harke eben gezogen und mit den Saladpflanzen besetzt. Damit die aus dem Miste aufsteigenden Dünste die zarten Pflanzen nicht anstecken, so muß man, um sie einigermaßen gegen diese Ansteckung zu sichern, daß Beet soviel als möglich mit trocknem Flugsande, oder mit trockner, zur Erde gewordener Lohe bestreuen, die Fenster jeden Morgen umwenden, soviel es die Witterung erlaubt, frische Luft hinein lassen, das Eindringen der Kälte aber durch Matten und Laden zu verhüten suchen. Wenn die ersten Köpfe verbraucht sind, so kann man die folgenden in den Wintermonaten nutzen, da sie sich gewöhnlich bis zum Februar zu halten pflegen.

Hat man Fenster, Kasten und Raum genug, so läßt sich mit dem Anfange des Oktobers, ehe sich die milden Einflüsse der Sonnenwärme ganz verlieren, noch ein solches Beet anlegen. Denn ungeachtet aller angewandten Mühe kann die erste Pflanzung auf alten Melonenbeeten, wo nicht ganz, doch zum Theil fehl schlagen, und wenn sie auch geriethe, würden sie doch bei warmer und bequemer Witterung die Köpfe bald schließen, sich nicht lange halten und bald verbraucht werden müssen. Und da man ohnehin zum Voraus auf 2 Monate, den Salad zur Vollkommenheit zu bringen, Rechnung machen muß, so kann man den Abgang desselben dadurch um einen Monat weiter hinaus ersetzen, weil sich der um diese Zeit gesäete viel später zu schließen und Köpfe zu machen anfängt.

Im Dezember kann man abermals tin neues Beet anlegen. Weil aber um diese Zeit, da die Natur, um neue Kräfte zur Hervorbringung neuer Schönheiten zu sammeln, gleichsam eingeschlummert ist, das Treiben der Gewächse viele und mannigfaltige Schwierigkeiten hat, so muß man vornemlich dahin sehen, daß die alsdann anzulegenden Beete eine dauerhafte und soviel möglich beständige Wärme erhalten. Diese kann nicht besser bewirkt werden, als dadurch, daß man frischen Pferdemist, zumal in den letztern Lagen, mit hinlänglich alter Lohe vermischet, und das ganze Beet, ehe

man es mit Erde überschüttet, genugsam damit einebnet. Der Pferdedünger allein genommen, würde zum Treiben des Salads eine Anfangs gar zu starke, aber dabei nur eine so flüchtige und kurz dauernde Wirkung äußern, daß das Feuer, wenn die Wärme am nöthigsten wäre, schon verloschen seyn würde. Allein bei dem beschriebenen Verfahren kann die Bewegung des Feuers nicht auf einmal so heftig werden. Es wird dadurch gewissermaßen eingeschlossen; bekommt einen verhältnißmäßigen Theil Luft, brennt sparsamer, kann nicht so leicht auf einmal durchdringen und ist von weit längerer Dauer. — Sobald nun das Beet in gehöriger Ordnung die Erde durchwärmt und von neuem umgerührt ist, so muß man zum Versetzen der Pflanzen schreiten. So lange bis sie aufs neue anfangen zu treiben, gibt man ihnen so viel als möglich frische Luft; bei strengerer Kälte hingegen (besonders wenn man bemerkt, daß die Wärme des Beets abnimmt,) sucht man ihnen diese nach und nach zu entziehen. Zuweilen kann man sie sogar bei abwechselndem Froste und Sonnenscheine zur Erhaltung einer mäßigen Wärme niemals genug bedecken; bei gelinder Witterung hingegen läßt man sie bei dem Zugange der frischen Luft natürlich fortwachsen. Allein beständig muß man um diese Zeit den Salad kurz unter den Fenstern halten.

Zur Fortbringung der Saladpflanzen hat man zu dieser Jahrszeit dahin zu sehen, daß man ihnen niemals zu viel Erde gebe und daß die, welche man dazu anwendet, nur aus leichten Theilen bestehe. Denn je leichter und je besser die Erde zubereitet ist, desto mehr kann sie den aus dem Dünger aufsteigenden Feuchtigkeiten und Dünsten widerstehen, die den zarten Pflanzen so sehr leicht höchst schädlich und verderblich werden. Nur muß man auch dafür sorgen, daß die Pflanzen mit ihren Wurzeln den Mist nicht berühren, und zu ihrer Erhaltung Nahrung genug haben, damit die Köpfe sich desto früher schließen und desto fester werden.

Ueberhaupt müssen in diesen Monaten alle Mistbeete, auf denen man Salad ziehen will, keine gar zu starke, sondern nur eine gemäßigte, aber dafür auch eine desto anhaltendere und dauerhaftere Wärme haben. Sie dürfen daher nie eher bepflanzt werden, als bis die größte Hitze verraucht ist, damit die Wurzelfasern nicht verbrennen und die Stauden nicht so frech heran wachsen. Die allzustarke und schädliche Wärme läßt sich leicht bei Aufhebung der Fenster aus den dicken aufsteigenden Dünsten abnehmen. Wenn man dieß wahrnimmmt, so hat man desto mehr Ursache, jede schöne Stunde des Tages zu benutzen, um die Pflanzen mehr oder weniger Luft schöpfen zu lassen. So oft es also nur die Witterung erlaubt, muß man von der dem Winde entgegen gekehrten Seite ihnen Luft machen, weil sie, wenn man dieß unterließe, nur schmächtig in die Höhe schießen, und gar keine, oder höchstens nur lose Köpfe bilden würden. Doch hüte man sich, daß die Veränderung nicht gar zu plötzlich wird und mache ihnen nie so viel Luft, daß der Wind das ganze Beet durchstreichen kann.

Wenn der Salad sich schließen will, so nehme man, damit die Köpfe desto größer werden, die untern gelb gewordenen Blätter weg und drücke die Erde um die Pflanzen herum behende an. Sind die Köpfe endlich so groß geworden, als man sie verlangt, so schneide man sie zum Küchengebrauche ab.

Will man im Januar oder Februar Saladpflanzen anziehen, so kann man entwedee einige Körner unter gelbe Wurzeln streuen, oder auch den Samen unter einem Fenster allein ganz dünne säen und ihn mit ein wenig Erde oder auch mit trockenem Flußsande bedecken, damit, wenn die Pflanzen hervorkommen, die Feuchtigkeit unter ihnen nicht aufgehalten werde. Ist der Same gut, so pflegt er in wenigen Tagen aufzugehen. Sobald die beiden Keimblätter vollkommen heraus sind und aus dem Herzen das erste Blatt hervortreiben will, so säume man nicht länger, die

Pflänzchen entweder auf ein neues, oder auf das alte Samenbeet, wenn dieses noch gut ist, zwei Zoll weit ins Gevierte zu versetzen. Auf diese Weise lassen sich einige hundert Pflanzen unter einem einzigen Fenster ziehen. Bis sie das 4te und 5te Blatt getrieben haben, bleiben sie hier ungestöhrt stehen, und sodann werden sie dahin versetzt, wo sie bleiben sollen. Man braucht, um den Frühling zu erreichen, nicht mehr, als Ein warmes Beet zum Salad anzulegen. Daher kann man hinführo zum Verpflanzen eine andere Sorte, z. B. den Steinkrop wählen, die bei herannahender guter Witterung, die das Treiben schon weniger beschwerlich macht, vortrefliche Köpfe ansetzen wird.

Gegen den Märzmonat braucht man zum Treiben des Salads keine warmen Beete mehr zuzubereiten, sondern kann die einmal schon gebrauchten nur umrühren und mit frischen Pflanzen besetzen. Da nunmehro die jungen Saladpflanzen weit nutzbarer und vortheilhafter, als die alten sind, so kann der Rest der unter den Fenstern überwinterten ins freie Land versetzt und damit so lange fortgefahren werden, bis sich der Salad unter freiem Himmel schon ziehen läßt.

So wie im Monat März die gelinde Witterung eintritt, kann man sich zu den Saladbeeten der Papierfenster bedienen, weil itzt nicht mehr ein so großer Grad der Wärme nöthig ist, als in den frühern Monaten. Ohnehin wächst der Salad in dieser Jahszeit unter Papierfenstern besser, als unter dem Glase; er kann bei überhäuften Geschäften nicht so leicht mit dem Lüften versehen werden und bedarf auch bei der stärksten Sonnenhitze keiner Beschattung. Eine wichtige Regel, die man beim Treiben des Salads zu Anfange des Frühlings zu beobachten hat, ist die, daß man den Salad vor heftigen und schneidenden Winden beschützt, und ihm nicht auf einmal zu viel Luft gibt, noch ihn bei eintretender Kälte zu wenig, oder ganz unbedeckt seyn läßt. Sehr leicht kann den Beeten die nöthige Wärme entgehen, und

dann

dann verliert er seine schöne Farbe, hört auf zu wachsen und wird, wenn man ihm auch durchs Bedecken itzt zu Hülfe kommen wollte, doch nie vollkommene Köpfe erhalten. — Ueberdieß muß man niemals unterlassen, so oft man im Winter Salad treiben will, den dazu bestimmten Beeten stets neue Erde zu geben.

98. Zichorie. Cichorium Intybus. 24.

Die Zichorie, Wagwarte, Hindläufte wächst an den Ackerrändern und an Wegen in Europa wild, und hat schlichthobelförmige Blätter und doppelte ansitzende Blumen, gewöhnlich von blauer, auch von weißer Farbe, die sich allezeit nach der Sonne kehren.

Gemeiniglich werden von dieser Pflanze zwei Sorten in den Gärten gezogen, die nur blos darin von einander verschieden sind, daß eine Art, hauptsächlich wenn sie zum Salad gebleicht wird, schöne hellröthliche Adern in den Blättern bekommt und die andere immer nur ihre weiße Farbe behält. Man nennt deshalb die erstere Sorte die gestreifte und die letztere die einfarbige Zichorie, die übrigens mit der erstern von gleicher Güte ist. Sie scheuen beide weder Frost noch Kälte, und wachsen beinahe in jedem Boden, besonders wenn er etwas tief gegraben ist. Weil sie aber, wo sie einmal gestanden haben, sich nicht leicht wieder vertilgen lassen, so säet man sie am besten immer auf Eine Stelle.

Der Zichoriensame wird, damit die Pflanzen nicht zu zeitig in die Höhe schießen, erst zu Ende des Aprils, oder mit dem Anfange des Mays gesäet, und zwar, wenn man die Zichorie hauptsächlich wegen der Wurzeln zieht, entweder reihenweise in flache Furchen, oder auch dünn über das ganze Beet gestreut und eingeharkt. So wie die Pflanzen hervor kommen, muß man sie vom Urkraute reinigen und beim Reinigen da, wo sie zu dick stehen, durchs Verziehen so verdünnen, daß sie wenigstens auf allen Seiten 5 bis 6 Zoll Raum haben, sich auszubreiten. Diese geringe Wartung,

tung, die dieß Gewächs erfordert, macht es bei seiner mannigfaltigen Nutzbarkeit in der Offiicin so wie in der Oekonomie desto schätzbarer. Es ist nemlich bekannt, daß es wegen der auflösenden, zertheilenden und die Schärfe der Säfte mindernden Kräfte, die der bittere seifenartige Milchsafe desselben besitzt, von den Aerzten häufig empfohlen wird. Die Wurzeln werden, wie jedermann weiß, geröstet und statt des Kaffees gebraucht; auch an Fleisch gekocht, in Zucker eingemacht und zum Salad, so wie die Blätter benutzt. Letztere sind auch ein sehr nahrhaftes Futter fürs Rindvieh, für Schweine und Schafe.

Will man zum Wintergebrauche einige Zichorienwurzeln zum Salad bleichen und weiß werden lassen, so grabe man sie im Oktober und November auf, breche ihnen alle Blätter bis auf die zarten Herzblätter ab, schlage sie in einem Gewächshause, oder in einem trocknen und luftigen Keller reihenweise dicht neben einander ein und bedecke sie mit trockener Streue; — oder auch nehme man ein Faß, bohre in demselben reihenweise, rund herum, dicht neben einander lauter Löcher von der Größe eines Zehnschillingstücks und stecke darin die Wurzeln, so daß das Herz derselben nur eben über dem Faße aus dem Loche hervor ragt. Den Raum zwischen den Wurzeln in dem Faße, oder der Tonne fülle man schichtweise, bis er voll ist, mit frischem Sande an. Dadurch werden die Pflanzen beständig treiben und man wird ihre Blätter, weil sie in verschlossener Luft gewachsen sind, ohne sie weiter zu bleichen, sofort zum Salad schneiden können.

Zur Samenerziehung lasse man einige Stauden an dem Orte, wo sie gewachsen sind, stehen. So wie sie im Frühlinge anfangen in die Höhe zu schießen, befestige man sie, weil ihre 5 bis 6 Schuh hohen Stengel sonst sehr leicht vom Winde zerbrochen werden können, an starken Pfählen. Gegen den Oktober wird der Same reif. Man sammelt ihn nach und nach ein und hebt ihn wohl auf. — Von der

gestreif-

gestreiften Sorte sucht man zum Samentragen die Stauden, die am stärksten gestreift Blätter haben, aus, weil die nur wenig gestreifte sehr leicht zur gemeinen Sorte ausarten.

99. Winterendivien. Cichorium Endivia. ♂.

Von dem Endivien, Andiven, Winterendivien (im Gegensatz einiger Saladsorten, die in der gemeinen Gärtnersprache Sommerendivien heißen) weiß man nicht bestimmt zu sagen, wo er eigentlich zu Hause gehört. Er hat ungetheilte, gekerbte Blätter und einzelne gestielte Blumen. Es gibt zwar von demselben dem ersten Anscheine nach mehrere Abänderungen; sie sind aber blos durch den Samen entstanden und der einzige Unterschied unter ihnen besteht blos in der mehr oder weniger krausen Form ihrer Blätter. Diejenigen Sorten, welche die schönsten Stauden bilden, wird indessen ein jeder anzuziehen suchen, und solche sind z. B. der grüne krause und der weiße krause Federendivien.

Vom May bis in den Jun. oder Jul. kann man den Samen zu verschiedenenmalen, je nachdem man den Endivien früher oder später zu haben wünscht, aussäen. Weil er (und besonders der früh gesäete,) gern in die Höhe schießt, so säe man niemals mehr, als man von einer Zeit zur andern verbrauchen kann. Man streue den Samen an einem offenen Orte in einen guten Boden, oder auf ein altes Mistbeet ganz dünn und eben aus. Die jungen Pflanzen müssen öfters gereinigt, und wenn sie zu dick stehen, damit sie desto stärker wachsen, verdünnt, auch dann und wann begossen werden. In einer Zeit von 3 oder 4 Wochen werden sie denn so heran gewachsen seyn, daß man sie dahin, wo sie bleiben sollen, versetzen kann. Sobald sie dazu groß genug sind, ziehe man sie heraus, schneide ihnen die Hälfte ihrer Blätter und einen Theil der Wurzeln weg und versetze sie reihenweise auf allen Seiten 1 Schuh weit auseinander in einen guten Boden an einem offenen Ort, und zwar so vorsichtig, daß das Herz der Pflanzen nicht mit Erde bedeckt wird. Bis

sie sich hier völlig bewurzelt haben und wieder anfangen zu wachsen, begießt man sie jeden andern Abend und halte den Boden zwischen ihnen, so lange bis sie diesen mit ihren Blättern bedecken, locker und rein.

Wenn die Stauden ihre vollkommene Stärke erreicht haben, so muß man, um sie zu bleichen und weiß werden zu lassen, sich mit gutem Baste, oder mit Weiden versehen, womit sie zusammengebunden werden können. Dieß Zusammenbinden nehme man einem schönen trocknen Tage, am besten des Nachmittags vor, wenn gar kein Thau oder sonst keine Feuchtigkeit in der Mitte der Pflanzen mehr zu spüren ist. Dieß ist um so nöthiger, weil die geringste Nässe leicht verursachen kann, daß die ganze Staude verfault. Man faßt mit der einen Hand alle Herzblätter ordentlich zusammen, legt mit der andern nach Hinwegschaffung aller angesteckten und verwelkten Blätter, die äußern, so wie sie gewachsen sind, um dieselben herum und bindet mit einem starken Bande etwa 3 oder 4 Zoll unter dem obersten Theil der Pflanze die ganze Staude zusammen. Nach 8 Tagen sieht man die zusammengebundenen Pflanzen durch und bindet diejenigen, welche in der Mitte bauchig zu werden scheinen, um zu verhindern, daß das Herz der Blätter zu keiner Seite durchbreche, noch einmal zusammen. Nach 3 Wochen werden die Stauden so brauchbar geworden seyn, als man sie verlangt. Wenn die Pflanzen aber einmal gebraucht sind, dauern sie in dieser Jahrszeit selten länger, als vierzehn Tage. Um daher beständig Vorrath zu haben, nehme man von 14 zu 14 Tagen mit den stärksten Stauden dieß Geschäft des Zusammenbindens wiederum vor.

Was die Aufbewahrung des Endivien den Winter über betrift, so läßt er sich, ehe noch die Kälte einbricht, leicht erhalten, beim Eintritt des Frostes aber hat die Erhaltung desselben einige Schwierigkeiten und bedarf einer nicht geringen Behutsamkeit. Die Pflanzen von der letztern Aussaat versetze man deshalb an einem im Schutz gelegenen

Orte

Orte in einen trocknen und warmen Boden entweder zwischen Hecken oder Gebäude, so daß man sie gegen die erste Kälte in der Geschwindigkeit durch eine Bedeckung mit trockner Streu oder andern leichten Sachen beschützen kann. Dadurch wird man sie etwas länger im Lande stehen lassen können, und je länger sie der freien Luft ausgesetzt gewesen sind, desto dauerhafter werden sie den Winter über seyn.

Können sie nun unter freiem Himmel durchaus nicht länger gelassen werden, so grabe man sie an einem recht trocknen Tage mit einem guten Erdklumpen auf, und verwahre die zum Wintergebrauche bestimmten, bis man sie nöthig hat, in einem Gewechshause, oder in einem trocknen und luftigen Keller. Die übrigen, die man vor der Hand zu gebrauchen denkt, kann man ungebunden in einem trocknen und warmen, von der Sonne beschienenen Boden, am sichersten hinter einer Wand oder Mauer, aufrecht reihenweise in Furchen eingegraben, mit der Hand, damit sie sich schließen als wenn sie gebunden wären, andrücken und dergestalt bedecken, daß von ihnen nichts weiter, als die oberste Blätterspitze hervorragt. Dadurch werden sie, weil der Schnee und das Regenwasser über ihnen weglaufen kann, nicht nur trocken erhalten und der Gefahr zu verfaulen entrissen, sondern auch gegen die Kälte und den Frost verwahrt. — Wenn die letztern meistens verbraucht sind, muß man von den ersten, im Gewächshause oder im Keller verwahrten von 14 zu 14 Tagen auf die nemliche Weise einen Theil reihenweise in Furchen bis an die obersten Blätterspitzen eingraben. Man erspart sich dadurch nicht allein die viele Mühe mit dem Zusammenbinden, sondern wird auch die Pflanzen bis zum Frühlinge leichter und besser erhalten können.

Will man Endiviensamen ziehen, so sehe man alle Pflanzen von der spätesten Aussaat, ehe sie noch aufgegraben werden, durch, ziehe sich von ihnen die größesten und gesundesten aus, grabe sie so, daß sie an der Wurzel einen guten Erdklumpen behalten, auf und versetze sie auf eine trockene,

ckene, warme und im Schutz, längs der Sonne gelene Rabatte hinter eine Wand oder Mauer, in einer Reihe, 2 Schuh weit auseinander, damit sie gegen den Frost durchs Bedecken besser können geschützt werden, — oder man verwahre sie auch bis zum Frühlinge, da die Witterung gelinder wird, in einem guten Gewächshause. Denn früh muß man die Pflanzen zu treiben suchen, weil sonst bei gewöhnlichen Sommern der Same in unserm Lande nicht reif wird.

So wie im Frühjahre die Stauden zunehmen, muß man den Boden zwischen ihnen beständig vom Unkraute rein und locker halten, bei trocknem Wetter sie öfters begießen, und hernach, wenn sie höher werden, an starken Stäben fest binden. Im Julius fängt insgemein der Same an zu reifen. Weil er aber nicht zu gleicher Zeit reif und von den Vögeln begierig gesucht wird, so muß man, um nicht den besten Theil desselben zu verlieren, je eher je lieber die Samenstengel dicht vor dem Stocke abschneiden, diese, damit der Same völlig nachreife, einige Tage längs einer Mauer oder Wand an die Sonne stellen, und den Samen, weil er nicht leicht auszugehen pflegt, täglich drei bis viermal stark mit Wasser bespritzen und recht übergießen. Dadurch wird er eher zu gleicher Zeit reif werden und desto besser, wenn er nachher wieder trocken geworden ist, sich absondern lassen. Wollte man, sich diese Mühe zu ersparen, den ersten Samen so lange stehen lassen, bis der letzte zu reifen anfängt, so würde der beste Same, — denn das ist der erste gewöhnlich, — ehe man sichs versieht, schon verlohren gegangen seyn.

100. Artischocke, Cyanara Scolymus. 24.

Das Vaterland dieses beliebten Küchengewächses, das man erst seit dem Ende des vorigen Jahrhunderts zu benutzen anfing, ist das südliche Europa. Es hat lange, breite, ausgezackte, unten in verschiedene Streifen getheilte, mit einer weißen Wolle überzogene Blätter. Zwischen diesen steigt

ein

ein 2 bis 3 Schuh hoher, starker, gestreifter, wolliger und inwendig markiger Stengel empor, welcher einige Zweige treibt, deren jeder oben einen zugespitzten, aus großen meergrünen Schuppen bestehenden Kopf trägt, der beinahe wie ein Tannenzapfen geformt ist und die Frucht ausmacht. Es gibt auch von der Artischocke mehrere Abänderungen, von welchen vornemlich drei in den Küchengärten angebauet werden, nemlich 1) die glatte Artischocke mit rother Frucht; 2) die dornige mit grüner Frucht; 3) die mit violetter Frucht.

Alle Sorten werden entweder durch den Samen, oder durch die von den alten Stauden abgenommenen Nebenschossen fortgepflanzt. Die letztere Fortpflanzungsart durch Nebenschossen ist die gewöhnlichere, die erstere durch den Samen wird selten und etwa nur zur Erzielung neuer Arten versucht, da oft aus hundere durch den Samen gezogenen, nur zwei oder drei Pflanzen denjenigen völlig gleich sind, von welchen der Same genommen ist. Man würde sich jedoch die Mühe, sie aus Samen zu ziehen, nicht verdrießen lassen, wenn man dadurch schönere und bessere Sorten erhielte. Aber gewöhnlich sind sie weit schlechter, als die alten; daher man Ursache hat, sich Mühe zu geben, daß man die alten guten Sorten, in deren Besitz man einmal ist, behält. Die grüne Artischocke ist zwar die gemeinste, aber von allen wohl die vorzüglichste, weil sie, wenn sie in einem wohlbearbeiteten Lande steht, ungemein große, zarte und wohlschmeckende Früchte trägt.

Selten bleiben die Artischocken länger als 3 oder 4 Jahre brauchbar. Denn wenn sie auch nicht ausgehen sollten, so liefern sie doch, wenn sie älter werden, insgemein nur schlechte Früchte. Man sey daher, so oft es nöthig ist, bei Zeiten auf einen hinlänglichen Vorrath neuer Pflanzen bedacht.

Wenn man nun Willens ist, ein Stück mit Artischocken einzureißen, so muß man, sobald die ersten Früchte eingesam-

gesammelt sind, die Stengel der alten Pflanzen so kurz wie möglich am Boden abschneiden, damit sie desto eher starke und kräftige Schossen zur Fortpflanzung hervor treiben. — Die beste Zeit der Pflanzung ist der Augustmonat. Wenn man die Felder, wo sie stehen sollen, gehörig zubereitet und eingetheilt hat, so räumt man mit dem Spaten die Erde um die alten Stauden herum etwas weg, nimmt die vorhandenen tauglichen Schossen mit dem Daumen und zwei Fingern, oder schneidet sie auch, größerer Sicherheit halber, mit einem scharfen Messer dicht an dem alten Strunke ab und setzt sie, nachdem sie zuvor oben etwas eingestutzt sind, reihenweise auf allen Seiten $2\frac{1}{2}$ Schuh weit auseinander dahin, wo sie bleiben sollen, nemlich in einen tiefen und wohlbearbeiteten Boden, der ihnen zu ihrem guten Wachsthume unentbehrlich ist. Soviel sich's thun läßt, nehme man das Versetzen gleich nach einem Regen vor; sonst ist man genöthigt, solange sie nicht angewachsen sind, sie durch umgestürzte Töpfe, oder grüne Zweige zu beschatten und dann und wann gelinde zu begießen. Daß die Pflanzen Anfangs zuweilen etwas welk aussehen, darf man sich nicht befremden lassen und hat nicht nöthig, deswegen sogleich die Hoffnung von ihnen aufzugeben. Wenn sie erst anfangen zu treiben, werden sie in Kurzem, was sie verlohren hatten, wieder nachholen. Im ersten Sommer nach dem Versetzen pflegen sie nur selten zu tragen; aber im künftigen Frühlinge werden sie bei günstiger Witterung sich dafür desto früher zeigen. Viele schneiden alle Nebenzweige, die rund um den Hauptstengel hervorkommen, ab und lassen an jedem Stengel nicht mehr, als einen einzigen Kopf fortwachsen, damit aller Saft in denselben treten und er desto vollkommner und größer werden könne.

Die Artischocken setzen niemals alle zu gleicher Zeit ihre Früchte an, sondern nach dem Verhältnisse ihrer Größe nach und nach, bis der Frost eintritt, so daß sogar nicht selten einige durch die Kälte gehindert werden, sich vollkommen

auszu-

auszubilden. Will man diese nicht gerne Preis geben, so kann man sie mit einem Erdklumpen behutsam herausnehmen und entweder in ein Gewächshaus längs den Fenstern in eine mit Erde angefüllte Rabatte, oder auch in einen trocknen und luftigen Keller setzen, sie mit dem Begießen nicht versehen, ihnen, soviel es nur die Witterung erlaubt, hinlänglich frische Luft geben und sie im Frühlinge wieder ins Land setzen. Dadurch wird man nicht nur zu einer seltenen Jahrszeit vollkommene Früchte von ihnen erhalten, sondern sie auch sicher durch den Winter bringen, woran oft viel gelegen ist.

Denn eben diese Durchwinterung der Artischocken ist das beschwerlichste Stück ihrer Wartung und erfordert eine nicht geringe Vorsichtigkeit. Das Sicherste ist, daß man zu Ende des Novembers, oder mit dem Anfange des Dezembers die Erde auflockert und 7 bis 8 Zoll hoch um die Stauden herum anhäuft, wenn sie in einem leichten, wenn sie hingegen in einem schweren Boden stehen, die Erde etwas aufgräbt und sodann die ganze Staude mit leichter und trockner Erde beschüttet, doch so, daß das Herz derselben eine Hand breit frei und dem Zugange der Luft blosgestellt bleibt, damit sie nicht verfault und völlig zu Grunde geht. Damit die Pflanzen nun nicht vom Froste überrumpelt werden, so muß man sie vor allen Dingen, sobald der Winter eintritt, während des Frostes bedecken. Zu dieser Bedeckung ist nichts dienlicher, als etwas kurzer und trockner Mist aus alten zerstörten Gurken- und Melonenbeeten. In dessen Ermangelung kann man sich auch des Laubes von geschnittenen Hecken, oder trockener Baumblätter bedienen, welche man, nachdem man vorher die Blätter der Pflanzen einige Zoll über dem Erdhaufen abgeschnitten hat, dicht um die Stöcke herum legt und so viel wie möglich andrückt. Wenn die Kälte stärker wird, kann man nach und nach etwas mehr darauf legen und die Spitze des Haufens mit einem alten Dachziegel bedecken, damit die strengen Winde die

Bedeckung nicht so leicht in Unordnung bringen; Krähen und andere Vögel, die sich gerne dabei aufhalten, sie nicht auseinander scharren und die Staude entblößen, und damit überdieß Schnee, Regenwasser und Frost nicht ins Herz der Pflanzen dringen und sie verderben können. Weil sie drei bis vier Monate so enge eingeschlossen bleiben müssen, so ist es zu ihrer Stärkung und damit sie nicht ersticken, nöthig, sobald die gelinde Frühlingswitterung eintritt, sie oftmals Luft schöpfen zu lassen, zu dem Ende gegen Mittag die Bedeckung abzunehmen und bei einbrechender Kälte wieder aufzulegen. Ueberhaupt müssen nach völligem Ablaufe des Winters die Pflanzen mit großer Behutsamkeit an Luft und Sonne allmählig gewöhnt und nur nach und nach von der Erde entblößt werden, ehe man die Felder, wo sie stehen, ordentlich zurechte machen kann. Wenn sie nun um das Herz herum ganz entblößt und völlig der Luft gewohnt sind, so nehme man alle überflüßige Nebenschossen bis auf den Strunk weg; drücke den Hauptschossen allein behende an und mache um jede Pflanze eine kleine Vertiefung, damit man sie bei trocknem Wetter desto besser begießen kann. Im May werden sich schon die ersten Früchte zeigen.

Die Artischockenfelder lassen sich, wenn sie im Frühlinge zubereitet worden sind, auch noch dazu benutzen, Spinad, Radis, Salad u. d. g. ganz dünn darauf zu säen. Weil diese Gewächse schon wiederum weggenommen werden, ehe sich die Artischocken recht ausbreiten, so sind sie ihnen nicht schädlich.

101. Kardone. Cynara Cardunculus. 24.

Weil die Zurichtung der Kardone (Cardon d'Espagne oder der spanischen Distel etwas kostbar ist, so wird sie nicht häufig gezogen, wiewohl sie Allen, die sich einen feinen Geschmack zutrauen, eine schätzbare Pflanze ist. Sie hat lauter geschlitzte Blätter und eyrunde Kelchschuppen. — Zur Speise besteht ihr ganzer Werth in der dicken und fleischigen

schigen Rippe ihrer Blätter und hauptsächlich in ihrer starken Spießwurzel, welche zart und recht wohlschmeckend ist. Der frischen sowohl, als der getrockneten Blumen bedienen sich einige Landleute, die Milch damit gerinnen zu machen, wozu sie sehr nützlich sind.

Es gibt von der Kardonne vornemlich zwei Sorten. Die eine hat sehr starke und spitzige, und die andere wenige oder gar keine Stacheln; die Rippen der stachelichen sind etwas röthlicher, voller und stärker, als die der andern Art. Weil sie nicht so leicht in die Höhe schießt, viel zarter und schmackhafter ist, so sollte sie vornemlich angezogen werden. Beide Arten haben meergrüne Blätter.

Die Kardone wird am leichtesten aus dem Samen gezogen. Diesen säet man im Frühlinge in ein offenes, mäßig warmes Mistbeet und widerholt hachher, damit man die Pflanzen früh und spät haben kann, das Säen noch zwei bis dreimal von einem Monate zum andern. Wenn die Pflanzen stark genug sind, so werden sie an den ihnen bestimmten Ort gesetzt. Sie erfodern vor allen Dingen einen tiefen und frischen Boden, und kommen desto besser fort, je tiefer dieser ist, zumal wenn man ihn vorher mit meistens zur Erde gewordenem Miste wohl bedüngt hat. Weil sie stärker, wie die Artischocken wachsen, so muß man ihnen auch mehr Raum geben und sie 3 Schuh weit auf allen Seiten auseinander reihenweise versetzen. Bis sie aufs neue angewurzelt sind, beschatte man sie gegen die allzustarke Sonnenhitze durch umgestürzte Töpfe, oder grüne Zweige und halte nachher stets die Erde zwischen ihnen vom Unkraute rein und locker. In kurzer Zeit werden sie bei dieser Wartung so heran wachsen, daß man sie schon gebrauchen kann.

Um Kardonen zu bleichen, kann man sie, nachdem sie so groß geworden sind, wie man sie verlangt, an einem schönen Tage, wenn gar keine Nässe und Feuchtigkeit an ihnen zu spüren ist, mit 3 oder 4 Strohseilen zusammenbinden und die ganze Staude in Stroh einschlagen, jedoch so, daß

die äußersten Blätterspitzen, wenn man die Streu um den Stock herum zusammen bindet, Luft behalten. Indessen muß man sich, zumal bei der stachelichen Sorte, vorsichtig in Acht nehmen, daß die Blätter, die fast den ganzen Werth der Pflanze ausmachen, nicht zerbrochen oder eingeknickt werden. Daher werden, besonders wenn die Pflanzen etwas stark sind, zu dieser Arbeit des Zusammenbindens zwei Personen erfordert, die sich einander gegenüber stehen und von denen die eine die zur Seite rund herum ausgebreiteten Blätter, so wie sie gewachsen sind, aufhebt und zusammenlegt und die andere sie fest bindet. Auf die Weise läßt sich in der Geschwindigkeit, ohne Beschädigung der Blätter, eine ganze Menge aufbinden. — Damit sie zum Gebrauche beständig auf einander folgen, fahre man mit dem Einbinden von 8 zu 8 Tagen bis zum Einbruche des Frostes fort. Alsdann kann man sie, ohne sie in Stroh einzuschnüren, zusammengebunden in eine trockene Grube nach der Reihe hinlegen und mit Erde bedecken, oder auch mit einem Erdklumpen sie ausheben und in einen trocknen und luftigen Keller längs einer Wand in eine mit Sand angefüllte Rabatte setzen, da sie denn, ohne eingebunden zu werden, wiewohl etwas später, zum Gebrauche zart und weiß werden. — Will man sie zuweilen im Sommer geschwind weiß haben, so darf man nur, wenn sie eingebunden sind, einigemal mitten durch das Stroh gelinde etwas Wasser ins Herz der Pflanzen gießen. Sie müssen aber, wenn sie einmal weiß geworden sind, bald verbraucht werden, weil sie sich dann gerne anstecken und faulen; daher man niemals mehr, als zum Gebrauche erforderlich ist, zu Einer Zeit bleichen sollte.

Zur Samenerziehung lasse man im Herbste einige der besten Stauden da, wo sie gewachsen sind, stehen und bedecke sie den Winter über wie die Artischocken. Wenn im Frühlinge bei eintretender gelinder Witterung die Bedeckung weggenommen ist und die Pflanzen anfangen in die Höhe zu schie-

schießen, so lasse man, um vollkommnen Samen zu erhalten, — welches ohnehin in unserm Klima nicht leicht ist, an einem jeden Schossen nicht mehr, wie Einen Kopf, nehme die übrigen, so wie sie nach und nach um den Stengel herum hervor kommen, weg und binde den Samenkopf, nach der nördlichen Seite herum gebogen, an einem Stocke, damit die Nässe und der Regen nicht so leicht hinein dringe und den Samen, der sehr häufig vor der Reife schon verfaulen will, verderbe. Ist die Frucht sammt dem Stengel endlich trocken geworden, so schneide man ihn ab, hänge ihn, zusammengebunden, auf, reinige den Samen und verwahre ihn in einer trocknen und luftigen Kammer,

---

Zweite Ordnung.

Mit fruchtbaren Zwitterblümchen und fruchtbaren weiblichen Blümchen.

102. Frauenmünze. Tanacetum Balsamita. 24.

Die Frauenmünze, der Münzbalsam wohnt im mittägigen Europa und hat eirunde, ungetheilte, sägeförmige Blätter, in einem halbkugelförmigen, schuppigen Kelche sitzende gelbe Blumen, deren weibliche Blümchen im Strale dreispaltig und deren Zwitterblümchen auf der Scheibe fünfspaltig sind.

Wenn ihre wohlriechenden Blätter im Frühlinge eben aus der Erde kommen, so werden sie, ehe sie sich noch recht entwickelt haben, mit andern Kräutern vermischt, zum Salad genommen. Will man sie auch noch in den Sommermonaten brauchen, so muß man sie öfters schneiden, damit sie zart bleiben und nicht einen zu herben, hervorstechenden Geschmack annehmen.

Sie wächst fast in einem jeden, am liebsten aber in einem leichten und fetten Erdreiche. Wenn man in ein solches im Frühjahre ihre Wurzeln oder Zweige setzt und sie dann und wann gelinde begießt, so lassen sie sich sehr leicht fortpflanzen und werden ohne weitere Wartung in kurzer Zeit sich stark genug ausbreiten.

103. Dragon. Artemisia Dracunculus. 4.

Wegen seiner Brauchbarkeit zum Salad, wie auch wegen des Eßigs, der aus demselben bereitet wird, pflegt man den Dragon, dessen Vaterland Sibirien ist, häufig in den Gärten anzuziehen. — Er wächst 2 bis 3 Schuh hoch; seine Blätter (die man, recht klein zerhackt, unter Eierkuchen mischt, auch zur Erhöhung des Geschmacks auf Eßiggurken streut,) sind von hellgrüner Farbe, lanzettförmig, glatt, ungetheilt und haben einige Aehnlichkeit mit den Ysopblättern; seine kleinen Blumen wachsen an den Spitzen der Stengel ährenweise beisammen.

Er wächst fast in jedem Lande, indessen geräth er doch am besten in einem leichten und fetten Boden. Er läßt sich vermehren durch die Wurzeltheilung, durch den Samen, durch zarte Sprossen und abgeschnittene Zweige. Allein weil er durch seine kriechenden Wurzeln sich selbst stark genug fortpflanzt, so versucht man selten eine andere Vermehrungsart. Die übrige Wartung, die er verlangt, ist unbedeutend. Die Erde nemlich um ihn herum muß zuweilen aufgelockert und stets vom Unkraute rein gehalten werden. Jeden Herbst, wenn die Stengel dicht an der Erde abgeschnitten worden sind, kann man den Boden mit guter Misterde ein paar Zoll hoch bedecken. Er wird dadurch im künftigen Frühlinge desto stärker treiben und sich ungemein ausbreiten. Je mehr man in den Sommermonaten die Blätter schneidet, desto schöner und zarter werden sie, zumal

wenn

wenn man zuweilen bei trockner Witterung die Stauden mit Wasser erfrischt. Alle 3 oder 4 Jahre zertheilt man die alten Stöcke und gibt ihnen eine frische Stelle.

Wer den Dragon auch im Winter zu haben wünscht, der kann gegen den Anfang des Novembers einige starke Pflanzen auf ein mäßig warmer Mistbeet zum Treiben setzen. Wird das Beet von Zeit zu Zeit erwärmt und sonst nur für die Pflanzen gehörige Sorge getragen, so kann man sehr leicht die Küche damit bis zum Frühlinge versorgen.

Um Dragonessig zu machen, nehme man im Jun. oder Jul. je nachdem der Geschmack mehr oder weniger hervorstechen soll, eine oder zwei Hände voll der zartesten Sprossen und Blätter des Dragons, werfe sie in eine reine Bouteille, fülle diese bis an den Hals mit recht gutem Weineßig, pfropfe sie fest zu und verwahre sie aufs beste mit Rinderblase, stelle sie sodann einen Monat lang an die Sonne oder auf ein Lohbeet und filtrire, oder seihe, damit das Klare behutsam ablaufe, den Eßig durch. Dieser Eßig wird zur Erhöhung des Geschmacks verschiedener Saladkräuter und anderer Speisen nicht selten gebraucht und von einigen sehr geschätzt.

104. Alant. Inula Helenium. 24.

In England und in den Niederlanden wird der wahre Alant wild wachsend gefunden. Er hat wollige große Blätter und sternförmige gelbe Blumen, die ein schuppiger Kelch einschließt. Die weißröthlichen wohlriechenden Wurzeln desselben werden häufig in der Arzneikunst, als gegen die Krätze, bei schleimichten Brustbeschwerden u. d. g. gebraucht. Es wird auch aus dem Alant ein guter Branntewein abgezogen und ein Bier verfertigt; seiner sonstigen Nutzbarkeit in der Haushaltung, z. B. zum Einmachen u. s. w. nicht zu gedenken.

Er wächst fast in jedem Grunde und Boden und läßt sich sowohl durch die Wurzeltheilung, als durch den Samen vermehren. Die letztere Art der Vermehrung erfodert zwar etwas mehr Zeit, ist aber, weil die aus dem Samen gezogenen Stauden gewöhnlich schönere und größere Wurzeln bilden, die vorzüglichere.

Will man den Alant durch die Theilung der Wurzeln vermehren, so muß dieß im Herbste geschehen. Man muß dabei sorgfältig dahin sehen, daß die jungen, von den alten Wurzeln getrennten Pflanzen immer wenigstens Ein Auge behalten, weil sie sonst entweder gar nicht anschlagen, oder doch nur schlecht wachsen.

Will man ihn hingegen aus dem Samen ziehen, so muß dieser auch im Herbste, sogleich wenn er reif geworden ist, gesäet werden. Wollte man ihn bis zum Frühlinge aufheben und dann erst ausstreuen, so würde er gar nicht aufgehen, oder doch wenigstens über Jahr und Tag in der Erde liegen. Säet man ihn aber sogleich nach der Reife in ein Beet mit frischer und leichter Erde, so werden sich im kommenden Frühlinge die jungen Pflanzen bald zeigen, die man denn beständig rein halten, bei warmem und trocknem Wetter öfters begießen und, wenn sie zu dick stehen sollten, durchs Verziehen verdünnen muß. Gegen den Herbst sind sie gemeiniglich zum Versetzen tauglich. Sobald alsdann ihre Blätter gelb und welk werden wollen, hebe man sie sorgfältigst, daß ihre Wurzeln nicht zerbrechen, aus und setze sie in einen frischen, tief gegrabnen Boden reihenweise, auf allen Seiten Einen Schuh weit auseinander, in tiefe, mit einem starken Pflanzholze gemachte Löcher so gerade, daß sich ihre Wurzeln nicht umlegen, bis unter die Krone ein, drücke sie gelinde an, daß das Auge eben unter der Oberfläche der Erde zu stehen kommt, und lasse sie so unberührt bis zum künftigen Frühjahre stehen. Wenn sie um diese Zeit wieder

der anfangen zu treiben, lockere man den Boden zwischen ihnen mit der Gärthacke auf und widerhole dieses oftmals, so lange sie noch nicht die Erde mit ihren großen Blättern bedeckt haben. — So gewartet werden sie, besonders wenn sie in einem guten Boden stehen, so stark wachsen, daß man schon im zweiten Jahre nach dem Versetzen, wenn die Blätter zu verwelken beginnen, ihre Wurzeln aufgraben und trocknen kann.

Dritte Ordnung.

Mit fruchtbaren Zwitterblümchen und unfruchtbaren weiblichen Blümchen.

105. Erdapfel. Helianthus tuberosus. 24.

Der Erdapfel, oder wie sie einige nennen, die Erdartischocke, Jerusalemsartischocke, hat eirund-herzförmige, dreirippige Blätter und etwa 6 Fuß hohe Stengel, die aber in Europa nur höchst selten Blumen tragen.

Vormals wurde diese in Brasilien einheimische Pflanze wegen ihrer eßbaren knolligen, auswendig rothglänzenden Wurzeln häufig bei uns in den Gärten gezogen. Seitdem man aber die Kartoffeln hat kennen lernen, ist sie fast ganz aus der Achtung gekommen, zumal da sie einen wäßrißen Geschmack hat und, wie man glaubt, etwas blähend seyn soll. Gut zubereitet, ist sie jedoch noch immer eine nicht zu verachtende Speise. Man kann auch aus den Erdäpfeln, eben wie aus den Kartoffeln, ein überaus weißes Mehl bereiten, auch Branntewein daraus brennen. Fürs Vieh, insonderheit für Schweine, sind sie ein sehr nahrhaftes Futter.

Der Edapfel läßt sich durch seine kleineren oder größeren knolligen Wurzeln, die man, wenn sie gar zu groß sind, in mehrere Stücke schneidet, überaus leicht fortpflanzen. Jedes Stück, das nur ein Auge hat, pflegt anzuschlagen. Man legt diese zerschnittenen Knollen im Frühjahre oder Herbste an einem abgelenen Orte des Gartens in einen ungedüngten, aber doch vorher wohl zubereiteten und umgegrabenen Boden, reihenweise, auf allen Seiten drei Schuh weit auseinander und 5 bis 6 Zoll tief. *Sie wachsen zwar* in einem jeden Boden, aber in einem leichten und mürben werden sie doch immer vollkommner und schmackhafter. Mit der Gäthacke werden sie stets vom Unkraute rein gehalten und mit der um sie herum liegenden Erde behäuft. Haben sie erst einmal an einer Stelle festen Sitz genommen, so werden sie so leicht nicht auszurotten seyn.

Wenn im Herbste ihre Stengel gelb und welk werden, grabe man so viele Knollen auf, als man zum Wintergebrauche bedarf und verwahre sie im Sande in einem trocknen Keller. Die übrigen lasse man, da ihnen auch der strengste Frost nicht schadet und sie sich weit besser draußen, als im Keller halten, ruhig in der Erde stehen.

106. Kardobenedikt. Centaurea benedicta. ⊙.

Der Kardobenedikt wächst im *mittägigen Europa* und hat gedoppelt-stachelige, mit einer Wolle überzogene Kelche und lange, ziemlich breite, rauhe und gezähnt-stacheliche Blätter. Er wird insonderheit zum Arzneigebrauche um seines Krauts willen in den Gärten gezogen; jedoch pflegen sich auch einige seiner Blätter in der Haushaltung zu bedienen, welche sie z. B pulverisirt unter Pfannkuchen und anderes Kuchenwerk mischen, um diesem eine angenehme Bitterkeit zu ertheilen. — Weil er eine jährige Pflanze ist, so wird er allein durch den Samen vermehrt. Diesen

säet

säet man im Herbste oder im Frühlinge ganz dünn in einen leichten, fetten und mürben Boden in Furchen, die 8 bis 10 Zoll weit von einander abstehen. Wenn man die Pflanzen nur nicht vom Unkraute unterdrückt werden läßt, und sie, wo sie zu dick stehen, so verdünnt, daß es ihnen nicht an dem gehörigen Raume sich auszubreiten mangelt, so werden sie ohne weitere Verpflegung fortwachsen. Die rechte Zeit, die Pflanzen abzuschneiden, ist ihre Blüthzeit. Sie werden sodann an einem schattigen und luftigen Orte getrocknet, in Bündel zusammen gebunden, auf einem trockenen Boden aufgehangen und zum künftigen Gebrauche verwahrt.

Will man Kardobenediktsamen ziehen, so lasse man eine gewisse Anzahl Pflanzen unberührt stehen, binde diese, die geschwindere Samenreife zu befördern, an Stöcken, und suche sie aufrecht zu erhalten. Dadurch kann man den Samen zu rechter Zeit einsammeln und darf nicht besorgen, daß er verdirbt.

Neunzehnte Klasse.

Mit unkenntlichen Geschlechtern.

Vierte Ordnung.

Schwämme.

107. Champignon. Agaricus campestris.

Die Verwechselung des eigentlichen eßbaren Champignons oder Erdschwammes mit andern schädlichen und sogar giftigen Schwämmen zu verhüten, ist es durchaus nöthig, ihn näher kennen zu lernen.

Der

Der wahre, ursprünglich auf Wiesen wohnende, Champignon ist rund und oben ein wenig platt; der Strunk ist kurz und dick, der Hut gewölbt und schuppig, das durch und durch brauchbare Fleisch ist gemeiniglich schwammig und von unten weißblättrig, das äußere Ansehen desselben ist entweder ganz weiß oder etwas grau, je nachdem der Grund und Boden, worin der Champignon wächst, beschaffen ist; die unter dem Kopfe befindlichen Blätter fallen ins Blasrothe, der Geruch ist angenehm. *Hat der Champignon* sich völlig ausgebildet, so muß er nicht größer, wie ein mittelmäßiger Apfel seyn; ist er kleiner, so hat er einen desto höhern Werth. Sobald sich das Unterste unter dem Hute in die Höhe heben und schwarz werden will, so wird er nichts mehr geachtet. — Wer indessen nur einmal einen rechten Champignon gesehen hat, der wird ihn besser aus der Erfahrung, als aus der vollständigsten Beschreibung von einem unächten zu unterscheiden wissen.

Der Champignon ist ein Gewächs, das in der Küche sehr geliebt und von Allen, die sich einen feinen Geschmack zu besitzen einbilden, hochgeachtet wird. Gewöhnlich wächst er in unserm Lande im August und September nach vorhergegangener heißer Witterung und darauf erfolgtem warmen Regen auf Wiesen und fetten Weiden aus der Erde hervor. Die eigentliche Entstehungsart und der wahre Ursprung desselben ist bis itzt noch nicht ausgemacht und beruht nur auf bloßen Muthmaßungen. Einige neuere Naturforscher halten ihn, so wie überhaupt die Schwämme, nicht einmal für vollkommene Pflanzen, sondern glauben mehr Grund zu haben, sie zum Thierreiche zu rechnen. — Hier wird Niemand etwas Weiteres, als eine Beschreibung der Art und Weise erwarten, wie er durch die Kunst hervorzubringen und zu ziehen ist.

Er läßt sich zu allen Jahrszeiten hervorbringen. Im Winter ist dazu ein warmes Glashaus, oder eine warme

Kammer

Kammer erfoderlich, worin ordentliche dazu dienliche Beete angelegt werden. Den Sommer über werden sie im Garten, weil sie die Wärme, den Schatten und die Feuchtigkeit lieben, an einem warmen und zugleich schattigen Orte gezogen.

Wenn man nun dergleichen Champignonbeete, es sey zu welcher Jahrszeit es wolle, anzulegen denkt, so muß man sich wenigstens 6 Wochen vorher auf einen größern oder kleinern Vorrath von Pferde- oder Eselsmist, je nachdem man viel oder wenig nöthig hat, einrichten. Auf diesem Miste setzt sich nemlich eine Art von Rinde, die aus lauter kleinen weißen Fäden besteht und die Brut oder gewissermaßen den Samen des Champignons ausmacht. Man nennt sie Schwammweiß. Dergleichen Samen, — um diesen uneigentlichen Ausdruck zu brauchen, — oder diesen Schwammweiß genanuten Schimmel findet man nicht selten bei Zerstörung alter Mistbeete und kann ihn, wenn er nur trocken liegt und wohl verwahrt wird, zwei Jahre lang aufheben.

Diesen Mist nun, der zur Anlegung der Champignonbeete bestimmt ist, legt man so lang und frisch, wie er unter den Thieren weggenommen wird, auf einen runden Haufen unter ein Obdach, damit er vor Regen und allen andern Feuchtigkeiten gesichert wird. Wenn der Mist 14 Tage gelegen hat, so arbeitet man ihn durch, damit er sich weder durch die gar zu starke Hitze entzünde, noch sich allzusehr zusammen packe, und bringt ihn auf eine andere Stelle. Bis er durch dieses öftere Umwenden zur Erzeugung des Champignons geschickt wird, wiederhole man diese Arbeit von 14 zu 14 Tagen. Nimmt man dann endlich wahr, daß der Mist gut eingetrocknet ist und wie gepudert aussieht, so ist es Zeit, ihn auf offene Gartenbeete, oder wenn es die Jahrszeit nicht erlaubt, auf eingeschlossene, unter einem Obdache befindliche Beete zu legen. Fast alles kommt darauf an,

daß

daß man dieß weder zu frühe, noch zu spät thut. Man packe die Beete eben wie andere ordentliche Mistbeete nach der Kunst zurechte und lege sie mit allem Fleiße an. Sie unterscheiden sich hauptsächlich von andern nur darin, daß sie in der Mitte bauchig sind und die Form eines umgekehrten Backtroges haben. Man kann sie gewöhnlich auf dem Rücken zwei, auf beiden Seiten einen halben Schuh hoch und so lang und breit machen, wie man sie nöthig hat.

Das sogenannte Schwammweiß, das man bei Zerstörung alter Mistbeete, oder bei Einreißung eines abgenutzten Champignonbeetes gesammelt und sorgfältig verwahrt hat, pflücke man entweder mit den Händen ganz klein, oder hacke es auch mit einem Beile kurz, streue es, wenn man davon eine ziemliche Menge hat, etwas dick und sonst nur dünn über das ganze Beet her, bedecke es ohngefähr einen Zoll hoch mit ganz kurzem, trockenem Miste, schütte darüber reichlich einen Zoll hoch fette und leichte Erde und klopfe es zuletzt, damit es seine gehörige Gestalt bekomme, mit dem Schaufelrücken eben und fest. Wenn das Beet nun in Ordnung ist, begieße man es sogleich und hinlänglich mit lauwarmem Wasser, wodurch nicht allein die wenige Erde mit dem Samen und dem Miste verbunden, sondern auch der Wachsthum der Früchte befördert wird. Sollte trockene und warme Witterung einfallen, so muß das Beet sorgfältig durchs Begießen bei beständiger Feuchtigkeit erhalten werden, wobei man jedoch auch dahin zu sehen hat, daß es nicht zu viel Wasser erhält. Innerhalb vier bis fünf Wochen pflegen sich schon die ersten Champignone zu zeigen, und dann wenigstens vier bis fünf Monate lang eine Menge Früchte zu bringen.

Einige Küchengärtner überdecken ihre Champignonbeete, sogleich wenn sie sie fertig gemacht haben, entweder mit langem, trocknem und leichtem Miste, oder auch mit trockener Streu. Es ist dieß Verfahren aber mehr nachtheilig,

lig, als vortheilhaft, insoferne sich nemlich bei der Gelegenheit sehr leicht eine Menge kleiner Insekten sammelt, welche die Früchte, sobald sie hervorkommen, verzehren; in soferne weiter diese dadurch nur der freien Luft beraubt, unschmackhaft und unvollkommen und überdieß sehr leicht durch das oftmalige Auf- und Zudecken beschädigt werden.

Um bei heißen Sommertagen den unter freiem Himmel liegenden Beeten hinlänglichen, ihnen so nöthigen, Schatten zu geben, mache man darüber ein Geländer von Latten und andern biegsamen Stäben, und breite über diese genugsam dicke Matten und Decken.

Alle Champignonbeete müssen, wie gesagt, soviel möglich in einem trocknen und warmen Boden angelegt werden. In dessen Ermangelung muß man zum voraus ein Stück Landes dazu zurechte machen und es durch alten Schutt oder durch Steingries, der das Wasser besser durchläßt und eine gleichmäßige Wärme erhält, zu erhöhen suchen.

Bemerkenswerth ist es, daß zur heißen Sommerszeit, wenn es donnert und heftig blitzt, die Champignone leicht verderben. Man hat daher Ursache, wenn das Gewitter vorüber gezogen ist, die Beete zu reinigen und die verdorbenen Früchte bei Seite zu schaffen, ehe sie noch alle neben ihnen stehende angesteckt haben.

Wenn die Früchte gut gerathen und in Menge vorhanden sind, so muß man sie, damit sie nicht verderben, alle Tage einsammeln. Sind die Beete am Ende erschöpft, so reißt man sie um und nimmt beim Einreißen den besten Schimmel an den Stellen, wo die häufigsten Früchte gewesen sind, weg, um ihn an einem trockenen Orte zu verwahren, und ihn bei Anlegung neuer Beete wiederum zu gebrauchen. Den Rest hingegen kann man bei Seite schaffen und

sehr

sehr gut des Winters zur Bedeckung der Artischocken und anderer Gewächse anwenden.

Das Trocknen der Champignone ist zuweilen, wenn man auf einmal mehrere hat, als man gleich verbrauchen kann, sehr nützlich. Man putzt sie zu dem Ende ordentlich ab, wäscht sie rein und zieht sie auf lange Fäden; hängt sie so lange, bis sie anfangen recht welk zu werden, an einem trocknen und luftigen Orte auf; läßt sie alsdann in einem warmen, aber nicht mehr heißen Ofen völlig nachtrocknen und verwahrt sie zum Gebrauche.

Sie lassen sich außerdem auch einmachen. Man wift sie, wenn man dieß versuchen will, nachdem sie gehörig rein gemacht und abgewaschen sind, in kochendes Wasser, läßt sie ein paarmal aufkochen, gießt das Wasser rein ab, breitet sie, damit sie recht abtriefen und trocknen, auf einem reinen Tuche aus, legt sie in einen gläsernen oder porcellainenen Hafen und gießt etwas Wasser und abgekochten, aber zuvor wieder kalt gewordenen Weineßig darüber. Wenn man diesen Hafen nun mit Rinderblase recht fest zubindet und an einem trocknen, gegen den Frost gesicherten Orte verwahrt, so wird man den Champignon eine geraume Zeit ganz gut aufbewahren können.

108. Trüffel. Lycoperdon Tuber.

Dieses merkwürdige Gewächs, das von vielen unter die Leckerbissen gezählt und theuer bezahlt wird, ist ein kugelrunder, dichter, zackiger Schwamm ohne Wurzel, und wird in der Erde, hauptsächlich unter Eichen und Buchen, zumal wo diese einzeln und zerstreut stehen, gefunden. Gemeiniglich werden die Trüffeln durch eine Art dazu abgerichteter Pudelhunde, auch durch Schweine, denen sie überaus wohl schmecken, aufgesucht und von Menschen, die diese

Thiere

Thiere begleiten und insgemein Trüffeljäger heißen, mit einer Hacke oder irgend einem andern Werkzeuge hervorgezogen.

Sie sind der Figur, Farbe und Größe nach unterschieden. Einige Trüffeln haben, wenn sie ausgewachsen sind, die Größe einer Wallnuß; andere sind dagegen weit größer und wohl ein halbes Pfund schwer. Alle haben gewöhnlich eine graue oder schwärzliche Oberfläche, sind auswendig rauh und scharf und inwendig Anfangs mit einer weichen Materie angefüllt, die sich aber nachher gegen den Herbst, wenn sie reif und vollkommen werden, in eine feste Substanz von einem durchdringenden Geruche verwandelt.

In Ansehung ihrer Güte gibt es wenigstens drei verschiedene Arten, die in unserm Herzogthume Schleswig, vornemlich im Hüttener Amte wachsen. — Die Sorte, welche am häufigsten gefunden wird, ist von außer schwärzlich und scharf; das Fleisch hingegen sieht einer Muskatennuß ziemlich gleich. — Die gemeiniglich für die beste gehaltene Art hat eine schwärzliche Haut, die aus lauter kleinen Beulen besteht und voll tiefer Ritzen ist; inwendig ist sie weißlich und riecht fast wie Rokambole. Sind die Früchte vollkommen gut, so müssen sie durch und durch zart und feste und weder wäßrig, noch zähe oder stockig seyn. — Eine andere Art nennt man gewöhnlich weiße Trüffeln, wegen der weißröthlichen Farbe ihrer Schaalen. Sie sind zwar auswendig glatter, als die andern Sorten; allein das Fleisch derselben schmeckt äußerst widrig und unangenehm; daher sie auch von Allen am wenigsten geachtet werden.

Es wäre allerdings sehr zu wünschen, daß die Trüffeln, die so theuer bezahlt werden, auch in den Gärten sich anbauen ließen. Bisher sind zwar alle, auf mancherlei Weise, zu allen Jahrszeiten oft mühsam damit angestellten Versuche dem Verfasser dieser Schrift und mehrern andern

fehlgeschlagen. Indessen ist doch wohl nicht daran zu zweifeln, daß der Anbau dieses Gewächses besser gelingen würde, wenn man nur erst den Ursprung und die Natur desselben recht ausfündig gemacht hätte. — Sollte Jemand so glücklich seyn, bei mehrerem Nachdenken und bei oftmals und sorgfältig damit angestellten Versuchen, über die Fortpflanzungsart desselben etwas auszuforschen, der könnte, wenn er uneigennützig genug wäre, seine Entdeckungen und Erfahrungen darüber der Welt mitzutheilen, sich des verbindlichsten Dankes der Naturforscher überhaupt, so wie insbesondere aller Liebhaber dieser Frucht gewiß versichert halten.

Küchengartenkalender

oder

kurze Anweisung

zu den wichtigsten

in jedem Monate im Küchengarten vorzunehmenden Geschäften,

soweit diese sich ohngefähr im Allgemeinen bestimmen lassen.

Küchengartenkalender.

Januar.

In diesem Monate ist gewöhnlich in unsern Gegenden das Erdreich sehr hart gefroren. Man nutze diese Zeit zur Verfertigung und Ausbesserung aller Gartenwerkzeuge; klopfe die Sämereien aus und reinige sie; und halte Rohr- und Strohmatten in Bereitschaft, damit es bei strenger Kälte nie an den nöthigen Bedeckungen fehle.

Sollte das Wetter gelinde und die Erde offen seyn, so kann man den Boden, damit er in den folgenden Monaten zum Besäen und Bepflanzen desto geschickter ist, umgraben, oder ihn, wenn er unrein seyn sollte, rigolen; auch, falls es im vorigen Monate noch nicht geschehen ist, den Mist auf die zu bedüngenden Felder bringen.

Man macht Mistbeete zu frühen Gurken und Melonen, zu gelben Wurzeln, zum Spargel. Salad u. dgl.; erneuert die Beete vom vorigen Monate, wenn die Wärme darin nachzulassen anfängt, mit frischem Miste, füttert sie rund umher damit aus und bedeckt sie des Nachts, damit sie beständig einen mäßigen Grad von Wärme behalten, mit Matten. — Hat man Blumenkohl- Salad- und andere Pflanzen zum Durchwintern in den Einfassungen der Mistbeete stehen, so versäume man nicht, dieselben öfters durchzusehen, den Boden zwischen ihnen zu reinigen und zu lockern; alle vertrockneten und gelbgewordenen Blätter wegzunehmen und ihnen, damit sie stark und vor der Fäulniß verwahrt werden, so viel als möglich freie Luft zu geben. Sollten, wie nicht selten geschieht, einige Pflanzen durch den

strengen Frost, oder die gar zu starke Näsſe verloren gehen, ſo laſſen ſich noch immer einige wenige Samenkörner unter die frühen Wurzeln auf ein warmes Miſtbeet ſäen.

Alle im Keller oder ſonſt an einem Orte des Hauſes, wie auch alle in Gruben im Garten aufbewahrten Gewächſe ſuche man, ſo gut es thunlich iſt, vor dem Froſte zu ſchützen, reinige ſie zuweilen und gebe ihnen bei gelinder Witterung, ſoviel möglich, friſche Luft.

Was an den Spalieren etwa verdorben iſt, muß man verbeſſern, wenn es die Noth erfordert, hie und da neue Latten einſchieben und ſogleich die Zweige der daran wachſenden Bäume in gehöriger Weite anziehen. — Endlich richte man ſich auf Erbſenbuſch, Bohnen- und Hopfenſtangen ein und haue davon ſoviel, als man nöthig hat, zurechte.

Februar.

Dieſer Monat erfordert ſchon mehr, als der vorige den ſorgfältigen Fleiß des Gärtners. — Sobald die Witterung anfängt ein wenig gelinder zu werden, gibt es der Arbeiten im Garten ſchon mancherlei, beſonders wenn dieſer einen etwas trocknen und warmen Boden hat, in welchem gewöhnlich die ſpäten Pflanzen weit ſchlechter, als die frühen gerathen.

Man fängt daher in dieſem Monate an, diejenigen Gewächſe, deren Same lange in der Erde liegt, z. B. Zwiebeln, gelbe Wurzeln, Wurzelpeterſilie, nachdem die dazu beſtimmten Felder wohl zubereitet worden ſind, zu ſäen und fährt dann, um die Küche beſtändig damit verſorgen zu können, von 14 zu 14 Tagen mit dem Ausſäen fort. Nicht weniger laſſen ſich jetzt ſchon Erbſen, große Bohnen, Salad, Spinad, Spinad, Rüben, Rettige, Schnittpeterſilie, Kerbel u. ſ. w. mit Vortheil ſäen; auch zu Ende dieſes Monats, wenn man dazu nur einen warmen, im Schutz gelegenen und trockenen Ort wählt, der zum Wintergebrauche beſtimmte weiße Kohl, rothe Kohl, Savaye-Wirſingkohl

singkohl und Kohlrabi über der Erde. — Schallotten, Schnittlauch, Rokambole, Knoblauch und kleine Stechzwiebeln, die man früh zu haben wünscht, können auch jetzt gepflanzt werden.

Sobald die Erbsen und großen Bohnen, welche den Winter über im Lande gestanden, anfangen zuzunehmen, muß man zu ihrer Stärkung bei trocknem Wetter den Boden zwischen ihnen auflockern und die zu beiden Seiten längs den Reihen liegende Erde, damit sie gegen die strengen Winte etwas geschützt werden, ein wenig anziehen, da sie sonst, wenn man dieß verabsäumt, gerne schwarz werden und verderben.

Sind die im vorigen Monate angezogenen Gurken- und Melonenpflanzen gut gerathen, so ist es nun Zeit, sie auf ein neues dazu eingerichtetes Mistbeet, das aber schon seine größte Hitze verloren haben muß, zu setzen, und damit eine Aussaat der andern folge, aufs neue einige Kerne zu säen. — Wenn man ein mäßig warmes Mistbeet hat, so kann man unter ein Fenster desselben, dicht neben einander eine recht frühe Sorte Zwergbohnen stecken; nur muß man nicht vergessen, wenn sie aufgehen wollen, sie die freie Luft genießen zu lassen, damit sie nicht verzärtelt werden und schmächtig in die Höhe schießen.

Hat man noch Sellerie, Rüben, Porre, Pastinak- Peterstilienwurzeln und dergleichen in der Erde stehen, so grabe man sie jetzt, ehe sie in die Höhe gehen, holzig und stockig werden, auf und verwahre sie zum künftigen Gebrauche.

Die zarten Fruchtsorten an Wänden und Mauern sehe man, bevor die Blüthknospen aufzuschwellen beginnen, aufmerksam durch, schaffe die unnützen Schossen bei Seite, hefte die übrigen in gehöriger Entfernung von einander an und stutze oder beschneide sie, je nachdem es die Umstände erheischen.

März.

Sollte die Witterung es im Februar nicht erlaubt haben — denn Alles hängt natürlich von der Witterung ab, — die genannten Gewächse zu säen, so darf man jetzt damit nicht länger säumen. Der Same von allen möglichen Kohlarten, von Pastinak, Zuckerwurzeln, Sauerampfer, Fenchel, Melde und andern Salad- und Küchenkräutern muß, wenn der Boden warm und trocken ist, im Anfange und, wenn er *kühl und schwer seyn* sollte, in der Mitte, oder am Ende dieses Monats in die Erde gebracht werden. Einige Gewächse z. E. Portulak, Majoran, Thymian, Sellerie, Porre und andere zarte gewürzhafte Kräuter wollen indessen, wenn sie gut gerathen sollen, durchaus früh und schon zu Anfange dieses Monats gesäet werden. Fehlt einem daher das für sie unumgänglich nöthige warme und trockne Erdreich, so ist kein anderer Rath, als daß man solche Sachen, besonders die, deren Same lange in der Erde liegt, bei guter Zeit auf ein Mistbeet von mäßiger Wärme streut. — Mit dem Aussäen der Erbsen, Bohnen, des Salads, Spinads und Rettigs, daran man, wo möglich, im vorigen Monate die erste Aussaat bereits verrichtet hat, fahre man in diesem von 14 zu 14 Tagen fort und versetze Lavendel, Salbey, Melisse, Saturey, Poley, Kamillen, Ysop und die meisten aromatischen Pflanzen, ehe sie noch zu treiben anfangen, bei trocknem Wetter. Die Erfahrung lehrt, daß die in diesem Monate umgelegten viel besser, als zu jeder andern Jahrszeit anschlagen.

Wenn man noch Blumenkohl- oder Saladpflanzen in den Winterbeeten stehen, oder im vorigen Monate neue angezogen hat, so muß man sie, damit sie desto besser treiben und auf die im Herbste gepflanzten folgen können, von einem Beete zum andern auf ein Mistbeet von mäßiger Wärme setzen. Den Rest derselben kann man unter freiem

Him-

Himmel verpflanzen. Diejenigen Kohlarten aber, welche man im freien Lande vor dem Einbruche des Winters auf einem, oder mehreren Beeten reihenweise dicht zusammengesetzt hat, müssen dahin, wo sie bleiben sollen, versetzt werden. — Die **Artischocken** werden gereinigt und der **Kardonsame** entweder auf ein Beet von leichter und fetter Erde, oder auch auf ein mäßig warmes Mistbeet gestreut. — Von den alten **Zuckerwurzeln** werden junge abgenommen, oder auch die etwa vorräthigen Keime derselben reihenweise auf allen Seiten 6 bis 8 Zoll weit aus einander versetzt und bei trocknem Wetter, bis sie von neuem zu wachsen anfangen, zuweilen begossen; — wiewohl nicht zu läugnen ist, daß die aus den Keimen gezogenen Wurzeln selten so gut und groß werden, als die, welche man gesäet hat.

Der **Spargelsame**, der gewöhnlich zwei Monate in der Erde liegt, kann in diesem Monate in ein Beet von leichter und fetter Erde in 6 bis 8 Zoll von einander abstehenden Reihen und flachen, ganz dünnen Furchen gesäet und mit Erde bedeckt werden. Im künftigen Frühlinge werden die Pflanzen, wenn nur die Erde um sie herum stets locker und rein gehalten wird, zum Verpflanzen schon brauchbar, oft sogar dazu geschickter, als die zwei- und dreijährigen seyn. — Ist man Willens, **neue Spargelbeete** anzulegen, so müssen sie jetzt bedüngt und so in den Stand gesetzt werden, daß sie zum Bepflanzen geschickt sind. Die eigentliche Zeit des Pflanzens hängt freilich, da dieß nie früher geschehen muß, als kurz vorher, ehe die Spargelpflanzen anfangen zu treiben, von der jedesmaligen Witterung und dem Grunde und Boden ab; indessen kann man in einem trocknen und warmen Erdreiche damit nicht länger säumen, als etwa bis zum Ende dieses, oder höchstens bis zum Anfange des künftigen Monats. — Die alten, noch brauchbaren Spargelbeete werden, ehe der Spargel zu schießen beginnt, so behutsam, als möglich

aufgelockert, damit ihre Wurzelkeime nicht beschädigt werden. Früher kann dieß Auflockern aus der Ursache nicht wohl vorgenommen werden, weil sich sonst durch den im Febr. sehr häufigen Regen in den Beeten eine harte Erdrinde sehr leicht ansetzt, wodurch alsdann die Pflanzen in ihrem schnellen und frischen Wachsthume nur aufgehalten werden. Auch würde durch das gar zu frühe Auflockern das Unkraut viel eher Ueberhand nehmen.

Man kann nunmehro Hopfen *pflanzen und neue Hopfenbeete* anlegen; auch in den alten Beeten zwischen den Reihen die Erde auflockern und die Stauden beschneiden. Jedoch muß man dabei vorsichtig zu Werke gehen, daß die sich eben zeigenden zarten Keime nicht verletzt werden.

Es werden Erdäpfel (Helianth. tuberos.) und, wenn die Witterung bequem und warm zu werden scheint, besonders in einem trocknen Boden, auch Kartoffeln von den frühesten Sorten gepflanzt. Bei zu besorgendem schlechtem Wetter ist es jedoch sicherer, die Kartoffelpflanzung bis zum künftigen Monate aufzuschieben. — Die tragbaren Kümmelfelder werden gereinigt und aufgelockert und, wenn es noch nicht im Herbste geschehen ist, wiederum neuer Kümmel gesäet. — Die Erdbeerenbeete müssen gereinigt und mit frischer Erde belegt werden.

Auf die frühen Gurken- und Melonenbeete hat man, wenn sie wohl gerathen, oder doch wenigstens die ersten Früchte nicht verloren gehen sollen, *wohl Acht zu geben*, daß die Wärme in denselben nicht nachzulassen anfängt. Sobald man dieß bemerkt, muß man nicht säumen, sie an den Seiten herum mit frischem Miste zu erneuern und auszufüttern und des Nachts durch Matten und Decken zu verwahren. Bei Tage hingegen (besonders in den ersten Tagen nach dem Belegen mit frischem Miste, in welchen sie vornemlich stark ausdünsten) gibt man ihnen nach Beschaffenheit der Wärme frische Luft. — Weil man in diesem Monate insgemein die Hauptaussaat von frühen

Melo-

Melonen und Gurken vornimmt, so muß man, damit die jetzt gelegten auf die von den vorigen Monaten folgen, mit Zubereitung der Mistbeete fortfahren und die Lohe in den Lohbeeten, falls solches noch nicht geschehen ist, entweder umrühren, oder auch frische darunter mischen, damit die Wärme in den Beeten nie nachläßt, welches den Ananas- und andern darin gezogenen Pflanzen zu dieser Jahrszeit äußerst nachtheilig ist.

Uebrigens müssen alle Pflanzen, von welchen man Samen zu ziehen denkt, ehe sie zu schossen anfangen, an dem ihnen bestimmten Orte eingegraben und alle Erd- und Misthaufen von jetzt an von einer Zeit zur andern umgewandt werden.

Ist man an den **Spalieren, Wänden und Mauern** mit dem Schneiden und Anheften fertig geworden, so gräbt man die Rabatten längs denselben um. Sollten von **Pfirschen, Aprikosen** und andern zarten Bäumen die Blüthen durch warme und schöne Witterung, wie es nicht selten geschieht, hervorgelockt werden und darauf Frost und Kälte wiederum einfallen, so ist es nöthig, damit sie keinen Schaden leiden, sie des Nachts mit Matten zu bedecken.

April.

In der Mitte dieses Monats kann man anfangen, wenn anders das Erdreich trocken und warm ist, **Zwergbohnen** und am Ende desselben **Stangenbohnen** zu pflanzen. Nur bei einem kalten und schweren Boden ist es rathsamer, damit bis zum künftigen Monate zu warten. — Alle Arten von **Kartoffeln**, soviel, als man fürs ganze Jahr nöthig hat, werden jetzt gepflanzt und mit dem Säen der **Erbsen, großen Bohnen, des Salads, Spinads** und aller möglichen Küchengewächse wird fortgefahren.

Gegen das Ende des Aprils müssen die **Artischockenfelder** durchgesehen, die überflüßigen Schossen, welche nur den fruchttragenden die Nahrung entziehen, abgenommen

und

und die besten Pflanzen, die spät tragen sollen, an den für sie bestimmten Ort versetzt werden.

Die Erdbeerenbeete wollen gereinigt, alle Pflanzenbeete nachgesehen und die mit frühen Wurzeln, Zwiebeln, Rüben und dergleichen Gewächsen besäeten Felder bei Zeiten vom Unkraute gesäubert seyn, ehe sich dieses zu stark ausbreitet.

Vom Anfange bis zu Ende dieses Monats kann man mit Zubereitung der für die Gurken und Melonen bestimmten Mistbeete fortfahren, die jetzt nicht mehr so viel Mist und Sorgfalt, wie die vorigen verlangen. Diejenigen, welche man von der Mitte bis zu Ende des Aprils versetzt, können nunmehro bequem unter Papierfenstern gezogen werden, unter denen sie eben so frisch und vollkommen, als unter Glasfenstern wachsen.

Mai.

Erbsen und Bohnen muß man nunmehr, wenn sie gut gerathen sollen, nie anders, als in einem feuchten und schweren Boden pflanzen; Salad, Spinad und ähnliche feine Kräuter, welche in der Geschwindigkeit heranwachsen, an einem etwas schattigen Orte und in einem kühlen Boden ausstreuen; auch gelbe Wurzeln und Blumenkohl zum Wintergebrauche säen.

Sowohl zum Salad, als zum Einmachen werden jetzt die Gurkenkerne unter freiem Himmel gelegt und Kürbiskerne entweder auf einen Mist- oder Erdhaufen gesteckt. — Um von einer Zeit zur andern türkische Bohnen zu haben, pflanze man dieselben, besonders wenn die vom vorigen Monate fehlgeschlagen seyn sollten, vom Anfange bis zu Ende des Mais zu zwei bis drei verschiedenen Malen. — Alle möglichen Kohlarten werden zum Wintergebrauche bei warmem und feuchtem Wetter versetzt; die im vorigen Herbste, oder in den Wintermonden ausgepflanzten angehäuft und die Erde zu beiden Seiten derselben

ben längs den Reihen angezogen; auch die auf dem Mistbeete gesäeten Sellerie- und Porrepflanzen zur Beförderung ihres frischeren Wachsthumes ausgepflanzt. Alle nach und nach ausgesäeten Erbsen sind, ehe sie zu groß werden, mit Busch zu versehen und zu stängeln; alle besäeten und bepflanzten Felder sorgfältig vom Unkraute rein zu halten und die neu versetzten Pflanzen nach bewandten Umständen bei trockner und warmer Zeit zu begießen.

Will man Radissamen ziehen, so muß man von den auf dem Mistbeete, oder in einer warmen Rabatte gezogenen Sorten die schönsten und besten Wurzeln auslesen und sie an einem im Schutz gelegenen Orte in zwei Schuh von einander abstehenden Reihen einen Schuh weit aus einander versetzen; und überhaupt für alle samentragenden Pflanzen, die jetzt entweder in die Höhe schießen, oder bereits in voller Blüthe stehen, durchs Unterstützen mit Stäben, oder durch hin und wieder angebrachtes Anschnüren Sorge tragen, daß sie nicht bei der Schwere ihrer Samenkapseln vom Winde umgeworfen, oder zerknickt werden.

Fangen von den durch den Winter gebrachten, oder auf dem Mistbeete gezogenen Blumenkohlpflanzen die Blumen an, sich zu zeigen, so sehe man sie öfters aufmerksam durch und knicke, damit sie weiß bleiben, groß und fest werden, — als worin ihr vorzüglichster Werth besteht, — die innern Blätter ein und breite sie über der Frucht aus. Dieß ist sehr nöthig, wenn sie nicht in kurzer Zeit von der strengen Luft und Sonne gelb und unansehnlich, oder auch in der Geschwindigkeit aus einander fahren und durchschießen sollen. — Sobald sich vom frühen Zuckerhut- oder vom Wirsingkohl die innern Herzblätter zusammenfalten wollen, kann man, damit sich ihre Köpfe desto eher bilden, oder wenigstens damit sie desto fester werden, die Pflanzen entweder mit Weiden, oder mit Bast zusammen binden.

Die unter freiem Himmel anzulegenden Champignonbeete müssen, wenn sie nicht schon angelegt sind, nun besorgt; und die Melonen, hauptsächlich die, welche eben Früchte ansetzen wollen, damit nicht die durch die Bewegung des Feuers in stärkern Umlauf gesetzten Säfte die Frucht abwerfen, in den heißen Mittagsstunden durch dünne Matten, oder feines Gesträuch im Schatten gehalten werden.

Alle frechen, oder am unrechten Orte hervorgetriebenen Schossen an den an Wänden und Mauern wachsenden zarten Fruchtsorten nehme man weg und hefte sogleich, um für den ganzen Sommer allen Unordnungen vorzubeugen, die unentbehrlichen und zarten Zweige an; lasse sich's, um die Bäume bei Kräften zu erhalten, auch nicht verdrießen, an Stellen, wo die Früchte gar zu dick beisammen sitzen, die überflüßigen abzubrechen.

Sollten, wie zuweilen ganz wider Vermuthen der Fall eintritt, von allen bisher vorgenommenen Arbeiten einige fehlgeschlagen seyn, so muß man jetzt keine Zeit verlieren, sie nochmals vorzunehmen und das Verdorbene wieder gut zu machen.

Junius.

Was man etwa im vorigen Monate versäumt hat, kann durchaus nicht länger, als bis zum Anfange dieses Monats verschoben werden, z. B. die Auspflanzung aller möglichen Kohlarten, des Blumenkohls, des Sellerie und Porre etc. — Alle feinen Küchenkräuter, als Majoran, Thymian, Basilik, Pimpinelle müssen so wie die Kardone, der süße Fenchel, der Brokkoli u. a. jetzt versetzt; imgleichen Endivien zu gleicher Zeit gesäet und gepflanzt werden. Zum spätern Gebrauche legt man bis zu Ende des Junius Erbsen, türkische, auch wälsche Bohnen; und versetzt die späten, im Mai gesäeten Saladarten, welche die heißen Monate hindurch dauern sollen,

len, in ein kühles Erdreich an einem etwas schattigen Orte. — Diejenigen Beete, auf welchen frühe Erbsen und große Bohnen gestanden haben, können, damit sie nicht unbenutzt bleiben, mit allerlei Winterrüben, Erfurter Winterrettig, Salad, Spinad und dergleichen besäet, oder mit braunem und grünem Kohl, auch mit Unterkohlrabi bepflanzt werden, als wodurch der Boden mittelst des öftern Umrührens nicht allein verbessert, sondern auch das Unkraut, das immer die besten Nahrungssäfte aussaugt, zerstört wird.

Die jungen Spargelbeete werden gereinigt und alle aromatischen und gewürzhaften Kräuter sobald sie zu blühen anfangen, weil sie alsdann am kräftigsten sind, abgeschnitten.

Die Bäume an Wänden und Mauern sehe man auf gleiche Weise wie im vorigen Monate durch und nehme an den Stellen, wo die Früchte auf einem Haufen gar zu zahlreich wachsen, die schlechtesten ab. — An den Weinstöcken breche man, damit die fruchttragenden Reben nicht geschwächt werden, alle schwachen und kriechenden Ranken aus; stutze die fruchttragenden Reben am dritten, oder vierten Knoten über der Frucht ein und hefte sie in gehöriger Ordnung an. — Die Rabatten längs den Spalieren sind beständig locker und rein zu halten, damit nicht allein Regen, Luft und Sonne zu den zarten Wurzelfasern der Bäume dringen, sondern damit auch das Unkraut und alle starkwurzelnden Gewächse nicht zum Nachtheil derselben den Boden aussaugen können.

Julius.

Wenn in diesem Monate trockne und warme Witterung einfällt, so müssen die kürzlich versetzten Gewächse oftmals begossen werden und zwar immer des Abends nach Sonnenuntergang, weil das Wasser alsdann besser, ohne zu verdunsten, zu den zarten Wurzelfasern dringen kann.

Zwie-

Zwiebeln, Schallotten, Knoblauch, Rokambole werden, sobald die Blätter gelb werden wollen, aufgenommen und, bevor man sie zum Wintergebrauche hinlegt, zum Abtrocknen auf einem luftigen Boden dünn ausgebreitet. — Die Hopfenranken leitet man zurechte und schneidet die überflüssigen Nebenschossen weg; sammelt allen reif gewordenen Samen, z. B. von Kümmel, Spinat, Kresse, Kerbel, Thymian u. a., ehe er ausfällt, ein; häuft die Kohlarten und den in Furchen gepflanzten Sellerie an; säet Spinat und Rüben für den Winter, gelbe Wurzeln und Zwiebeln für den Frühling; pflanzt Blumenkohl für den späten Herbst, und für den Frühling Savoyekohl und Weißkohl; säet und pflanzt zu gleicher Zeit Endivien; und versäumt nicht, alle Erd- und Misthaufen umzuschaufeln und durchzuarbeiten.

Um die Zeitigung der Obstfrüchte zu befördern, muß man alle Wände und Mauren sorgfältig durchsehen; die am unrechten Orte hervorgetriebenen Schossen, wenn deren gar zu viele seyn sollten, wegnehmen und die übrigen in gehöriger Entfernung von einander anheften, damit Sonne und Luft sie desto besser bescheinen und dadurch ihre Reife beschleunigen und ihren Geschmack verbessern können.

August.

Damit man niemals in der Haushaltung daran Mangel habe, säet man zu Anfange dieses Monats Salad, Spinat von der stacheligen Sorte für den Winter und Frühling; Kerbel, Mangold und Krautpetersilie in gleicher Absicht; wie auch frühen Weiß- und Wirsingkohl; und aufs Gerathewohl, wenn etwa die Pflanzen unter freiem Himmel durch den Winter kommen sollten, an einem im Schutz gelegenen Orte etwas Blumenkohl, damit dieser vor Einbruch der Kälte schon etwas herangewachsen und stark seyn kann. — Falls die erste Aussaat

des

des Salads und Blumenkohls nicht gerathen sollte, nimmt man in der Mitte des August die zweite vor und setzt die Pflanzen, wenn sie eine gewisse Höhe erreicht haben, den Winter über zu mehrerer Sicherheit unter die Einfassung eines Mistbeets; verpflanzt Salad zum Herbst und Savoyekohl zum Frühjahre. — Mit dem Ausgange dieses Monats säet man Löffelkraut, Fenchel, Dill, Baldrian und andere Küchengewächse, deren Same lange in der Erde liegt und im Herbste gesäet, besser, als im Frühlinge aufzugehen pflegt.

Die Erd- und Misthaufen werden, wie in den vorigen Monaten, umgewandt; und mit dem Einsammeln der nunmehr reif gewordenen Sämereien und mit dem Abschneiden der gewürzhaften Kräuter zum Wintergebrauche wird fortgefahren. — Endlich gibt man Acht auf die Obstfrüchte an Wänden und Mauern, daß sie nicht verderben, oder überreif werden.

September.

Hat man noch Blumenkohlpflanzen, die im Jun., oder Jul. gesäet sind, so kann man sie nun dahin, wo sie bis zum Frühlinge bleiben sollen, versetzen; auch alle anderen, zu Anfange des Aug. gesäeten, Kohlpflanzen, sobald sie dazu groß genug sind, an Ort und Stelle bringen, den Rest aber auf einem, oder mehrern Beeten fünf bis sechs Zoll von einander abstehenden Reihen zur Durchwinterung dicht zusammen setzen; doch muß dieß, wo möglich, entweder bei feuchtem Wetter, oder gleich nach einem Regen geschehen. — Ist die letztere Aussaat des Blumenkohls vom vorigen Monate gut gerathen, so setzt man die Pflanzen auf ein altes Gurken- oder Melonenbeet reihenweise auf allen Seiten 3 bis 4 Zoll weit aus einander; und säet frühe und dauerhafte Saladsorten unter der Einfassung eines alten Mistbeets, damit sie hier vor der Nässe und

dem Froste durchs Bedecken verwahrt werden und, wenn die andern unter freiem Himmel verloren gehen sollten, diese wiederum deren Stelle ersetzen können. Um im Frühlinge desto eher gute Köpfe zu erhalten, werden auch verschiedene dauerhafte Saladsorten jetzt auf trockene und warme Rabatten verpflanzt. — Bei trocknem Wetter werden die Endivien nach und nach zusammengebunden; und wenn man davon noch einige Pflanzen haben sollte, so kann man dieselben an einem im Schutz gelegenen Orte *in einem* trockenen und warmen Boden versetzen. — Die Kardonen werden gleichfalls zusammengebunden und angehäuft; die Hopfenfrüchte, wenn sie anfangen zu reifen, bei trocknem Wetter abgeschnitten; die Champignonbeete zum Winter besorgt; und zu Ende dieses, oder zu Anfange des künftigen Monats für die Ananas- und andere zarte Pflanzen die Lohbeete in Ordnung gebracht. — Alle Samenarten, die in den vorigen Monaten noch nicht geborgen sind, werden jetzt aufgenommen; imgleichen alle Obstfrüchte, die in diesem Monate reif werden, nach und nach eingesammelt, um so mehr, weil die im September reif gewordenen sich selten lange halten. Diejenigen hingegen, welche erst später ihre völlige Reife erlangen, lasse man, wenn sie nicht einschrumpfen und verderben sollen, solange an den Bäumen hangen, bis ihr Stiel sich selbst von den Zweigen zu lösen anfängt.

Oktober.

Nunmehr wird der Rest der zarten Salad- und Blumenkohlpflanzen vollends unter die Einfassung eines alten Mistbeets gesetzt. Die etwa zu groß geworden sind, kann man unter freiem Himmel auf eine warme trockne Rabatte entweder längs einer Wand, oder Mauer, oder auch hinter einen Zaun, oder Hecke pflanzen. — Alle zum Wintergebrauche nöthigen feinen Küchenkräuter müssen jetzt entweder auf ein Mistbeet von mäßiger Wärme gesäet, oder

unter

unter der Einfassung eines Mistbeets zusammengesetzt werden, um sie hier durch Decken und Matten gegen die Kälte verwahren zu können.

Vom Anfange bis zu Ende dieses Monats werden zum Frühlingsgebrauche zu zwei bis drei verschiedenen Malen in einem trocknen Lande Erbsen und Bohnen gepflanzt, auch Rettig, gelbe Wurzeln, Zwiebeln, Spinat, Wurzelpetersilie, Salad u. s. w. gesäet. — Den Winterkohl häuft man, damit ihm die Kälte nicht so leicht schaden kann, an und sieht den späten Blumenkohl öfters nach, ob sich in demselben Köpfe zeigen wollen. Sobald man dieß wahrnimmt, werden seine innern Blätter, damit die Frucht vor der Nässe, Kälte und Sonne verwahrt wird und ihre Farbe und ihr schönes Ansehen nicht verliert, eingeknickt. — Für die Aufbewahrung aller Küchengewächse zum Wintergebrauche, insonderheit des Wurzelwerks, hat man jetzt Sorge zu tragen und die Kohlköpfe bei trocknem Wetter einzusammeln. — Alle trocknen Früchte und Sämereien werden nun völlig eingenommen; und die beständigen Pflanzen über der Erde abgeschnitten, gereinigt und zu ihrer Stärkung mit etwas verfaultem Miste, oder mit Lohe rund umher belegt.

Die zarten Pfirschen- und Aprikosenbäume werden im Oktob. beschnitten und angeheftet. Die durchs Beschneiden verletzten Theile können dann, ehe sich der Frost einstellt, wieder heilen; und die Fruchtzweige werden dadurch, daß man die unnützen Schossen frühzeitig abnimmt, desto stärker und kräftiger, so daß sie im Frühlinge weit mehrere Blüthknospen hervortreiben. Wenn man die Rabatten längs den Spalieren noch vor dem Winter umgräbt, so werden die Bäume auch dadurch desto mehr gestärkt und man hat alsdann im Frühjahre, wo ohnehin der Geschäfte im Garten so viele sind, eine wichtige Arbeit weniger.

Alle Obstsorten werden nunmehr, so wie sie nach und nach reif werden, bei trocknem Wetter eingesammelt; und diejenigen Trauben, welche man verschiedene Monate lang aufzuheben denkt, mit der Rebe einen Knoten lang über der Traube abgeschnitten und in einer trocknen, warmen und luftigen Kammer so, daß sie einander nicht berühren, aufgehangen.

November.

Woferne das Wetter zu Anfange dieses Monats nicht mehr gelinde ist, müssen die Artischocken bedeckt werden; sonst kann das Bedecken bis zu Ende desselben, oder bis zum Anfange des Dezemb. anstehen. Bei gelindem Wetter hat man die Salad- und Blumenkohlpflanzen in den Einfassungen der Mistbeete beständig der freien Luft bloszustellen; bei gar zu starker Nässe aber sie mit Fenstern und bei strenger Kälte mit Matten zu bedecken. — Alle vom Monat Jul. an gesäeten Pflanzen sind beständig rein zu halten, damit das Unkraut sie nicht erstickt, die Nässe nicht zurückgehalten wird und sie sich aus Mangel an Luft nicht anstecken und faulen. — Die im Oktob. gesäeten Erbsen und wälschen Bohnen müssen, damit die strengen Winde sie nicht zu Grunde richten, längs den Reihen zu beiden Seiten bei trocknem Wetter angehäuft; und damit immer eine Aussaat der andern folge, abermals in einem trocknen Lande einige gesäet werden. — An einem warmen und gegen die Nässe gesicherten Orte kann man zum frühzeitigen Gebrauche und zur Sicherheit vor dem Erdfloh Kerbel, Kresse, frühe Rüben, Rettig, Schnittpetersilie, Salad, gelbe Wurzeln, Zwiebeln u. s. f. säen.

Was etwa noch an Küchengewächsen zum Wintergebrauche draußen steht, wird jetzo in Sicherheit gebracht; und die ausgewachsenen Endivien zum Bleichen in Gruben gelegt. — Hopfen- und Bohnenstangen werden auf

einen

einen Haufen zusammengestellt, oder noch besser unter Dach gebracht; die Gurken- und Melonenbeete vom letzten Frühlinge, welche man nicht nöthig hat, zerstört und die Küchenfelder, welche früh besäet werden sollen, bedüngt. Dadurch wird der Boden erfrischt und mürbe gemacht, zumal wenn man ihn vorher, ohne ihn jedoch völlig zurechte zu machen, umgräbt.

Jetzt ist es Zeit, die **Spargelbeete** zu reinigen, aufzulockern und, wenn sie das Bedüngen nöthig haben, Mist darüber auszubreiten. Wünscht man zu Weihnachten, oder zu Neujahr Spargel zu haben, so darf man nicht säumen, die Beete dazu in Ordnung zu bringen. Er wird zwar nicht so groß und schmackhaft, als der von den im Januar angelegten Beeten, aber doch immer gut und brauchbar seyn. — Gleichfalls müssen die **Erdbeerenbete** von allem Unrathe gesäubert, mit recht guter Erde, oder verfaultem Miste zwischen den Pflanzen bestreuet und die Wege zwischen den Beeten umgegraben werden.

Bei gelindem Wetter lassen sich allenfalls noch die an den Spalieren, oder Mauern stehenden **Aepfel- und Birnbäume, Weinstöcke** und andere harte und dauerhafte Fruchtsorten beschneiden und anbinden; bei einbrechender Kälte hingegen, oder bei vielem und anhaltendem Regen wäre dieß nicht mehr zu rathen.

Dezember.

Dieser traurige Monat ist den Pflanzen gewöhnlich am schädlichsten und erlaubt dem Gärtner wegen seiner insgemein sehr veränderlichen und unbeständigen Witterung nicht, viel im Garten sich zu beschäftigen.

Die **Artischocken** werden, woferne dieß nicht schon im Novemb. geschehen ist, mit Erde angehäuft und völlig vor dem Froste bedeckt. Wenn gelindes Wetter einfallen sollte, darf man nicht vergessen, die Salad- und Blumenkohlpflanzen aufzudecken und sie, soviel möglich, der freien

Luft auszusetzen, damit sie nicht schwach und verzärtelt werden. — Zum Spargel können nun neue Mistbeete angelegt werden.

Hat man Hecken und Wände von Rohr, so kann man, wenn man dieß bisher versäumt haben sollte, nicht länger warten, sie durchzusehen, die schadhaften Stellen auszubessern und sie entweder mit neuen Weiden, oder mit geglühetem Drathe durchzuschnüren und zurechte zu heften. Denn hat der Wind erst einmal *Oeffnungen darin gemacht*, so sind sie schwerlich wieder herzustellen und müssen gewöhnlich wiederum neu gemacht werden.

Ist der Boden so gefroren, daß man nicht zu graben, oder sonst etwas im Garten vorzunehmen im Stande ist, so kann man schadhafte Spaliere und Zäune ausbessern; alle Gartenwerkzeuge in Ordnung bringen, so daß man sich ihrer, wenn sie gebraucht werden sollen, ohne Verzug bedienen kann; die nun hinlänglich trocken gewordenen Sämereien reinigen; Matten verfertigen und Mist auf die Felder fahren.

Verbesserungen.

Seite 170. ließ 170. statt 270.
- 175. - Pimpinelle st. *Pimpinelli.*
- 242. - 24⁄. st. 442.
- 281. - Wegwarte st. Wagwarte.
- 286. - Cynara st. Cyanara.

Anhang.

Anhang.

Verzeichniß der Küchenpflanzen und Sämereien,

die bei dem Verfasser dieser Schrift für beigesetzte Preise zu haben sind.

Pf.	Loth		Schill.
	1	Angelike	4
	—	Artischockenpflanzen, das Stück .	2
	1	Artischockenkerne . .	6
	1	Basilicum majus . .	2
	1	— minus . .	8
1	—	Bohnen, große Feuer- . .	10
1	—	— extrabreite Schlagschwert- .	12
1	—	— große Elsasser Schwert- .	12
1	—	— Kaiser- . . .	16
1	—	— Silber- . . .	16
1	—	— extrafrühe Zucker- oder Perl-	8
1	—	— ordinäre Perl- . .	6
1	—	— weiße Nierenzwerg- .	6
1	—	— weiße Schlagschwertzwerg- .	8
1	—	— frühe Franzzwerg- .	8
1	—	— Jungferzwerg- .	6
1	—	— Prinzessinzwerg- .	8
1	—	— rothpicotirte Zuckerzwerg- .	8
1	—	— extrafrühe Zuckerzwerg- .	10
1	—	— große wälsche Sau- .	3
1	—	— frühe Lissabonner Sau- .	5
1	—	— große Tokersau- . .	5
1	—	— Windsorsau- . .	5

Pf.	Loth		Schill.
	1	Cichorie	1
	1	— Forellen-	2
1	1	Citrulle oder Wassermelone	6
1		Dill	½
1	—	Erbsen, frühe Mai-	12
1	—	— frühe engl. Schell-	6
1	—	— Nonpareil-	12
1	—	— Marrowfat-	12
1	—	— span. Morotto-	10
1	—	— große Klunker-	6
1	—	— kleine wohltragende Zwerg-	6
1	—	— extragroße engl. Zucker-	16
1	—	— frühe volltragende Zucker-	8
1	—	— extrakleine frühe Zucker-	12
		Erdbeerpflanz., gr. Garten- 100 Stück.	24
		— virginische- 100 —	20
		— Monats- 100 —	24
	1	Färberwaid	3
	1	Fenchel, ordin.	1½
	1	— wälscher	3
	1	— veronischer	3
	1	Gurken, frühe grüne	6
	1	— frühe weiße	6
	1	— lange stachelige grüne	4
	1	— lange stachelige weiße	4
	1	— lange türkische	6
	1	— frühe russische	6
	1	— frühe Bouquet- oder Trauben-	6
	1	Haberwurzel	1½
	1	Kardobenedikt	1½
	1	Kardonenkerne	4
1	—	Kanariensame	5
	1	Kerbel	1½
	1	— spanischer	2

Kichern

Pf.	Loth		Schill.
1	—	Kichern oder Zisererbsen	10
	1	Kohl, grüner niedr. krauser Bardewyker	1
	1	— Amacker	1
	1	— extraniedriger krauser brauner	1
1	—	extraniedr. platter Weiß-	2
1	—	früher Zuckerhut-	4
1	—	früher engl.-	4
1	—	Erfurter kl. früher Weiß-	3
1	—	großer Braunschweiger Weiß-	2
1	—	rother	3
1	—	blutrother Kopf-	6
1	—	früher gelber Savoye-	2
1	—	großer grüner Savoye-	1½
1	—	ordin. Savoye-	1
1	—	kl. niedr. krauser Erfurter Wirsing-	4
1	—	extrafrüher Ulmer Wirsing-	6
1	—	krauser Strasburger Wirsing-	4
1	—	großer später Brabanter Wirsing-	3
1	—	extra allerbester Blumen-	20
1	—	etwas schlechterer Blumen-	16
1	—	noch etwas schlechterer Blumen-	12
1	—	röm. Brokkoli-	8
1	—	Schnitt-	1½
1		Kohlrabi über der Erde, extra früher	4
1		— großer weißer	3
1		— großer blauer	3
1		Kohlrabi unter der Erde, ordinärer	1½
		— extragroßer spanischer	3
1	—	Koriander	5
	1	Kresse, ordinäre	1½
	1	— krausblättrige	1
1	—	Kümmel, ordin.	5
1	—	— wendischer	6
1	—	— wälscher	6

Pf.	Loth		Schill.
		Kürbiskerne, diverse Sorten	
	1	Liebstöckel, gemeiner	1½
	1	— portugiesischer	4
	1	Löffelkraut	2
	1	Majoran	2
	1	Mangold	1
	1	Melde, große weiße	1
	1	— große rothe	1
		Melisse, Citronen=	2
		Melonenkerne, Kantalup=, diverse Sorten	
1	—	Mohnsame, blauer	5
1	—	— weißer	6
	1	Pastinake	1
	1	Petersilie, ordin. Schnitt=	1½
	1	— krausblättrige Schnitt=	1
	1	— Wurzel=	1
	1	— Bardewyker Wurzel=	1
	1	— Zucker Wurzel=	1½
	1	Pimpinelle	2
	1	Porre, Sommer=	2
	1	— Winter=	3
	1	Portulak, gelber	3
	1	— grüner	1½
	1	Radis, rund. kurzblättr. weiß. Monats=	1
	1	— dito rother	1
	1	— Strasburger Monats=	1
	1	— Perlen Monats=	1½
	1	— Forellen Monats=	1½
	1	Rapuntika oder Rapunzelwurzel	3
	1	Rapunzel oder Feldkrop	1
	1	Rettig, weißer span.	1½
	1	— schwarzer Erfurter Winter=	1
	1	— holländ. Ramelassen=	1

Pf.	Loth		Schill.
	1	Rettig, kleiner schwarzer Monats-	1½
	1	— Sommer-	1
	1	Rhabarber, wahrer	6
	1	Rhapontik oder falscher Rhabarber	4
	1	Rokambole	4
	1	Rosmarin	3
	1	Rüben, frühe Mai-	1½
	1	— große lange weiße Herbst-	1½
	1	— runde gelbe Herbst-	1½
	1	— runde weiße Herbst-	1½
	1	— Bottfeldsche	1½
	1	— Märkische	1½
	1	— blutrothe oder rothe Beete	1
1	—	— Runkel- oder Dickwurzeln	16
	1	Salat, kl. holländ. grüner Kopf-	6
	1	— holländ. rothränd.	8
	1	— früher grüner Steinkopf-	3
	1	— früher Prinzenkopf-	4
	1	— früher Passions- oder Winterkopf-	3
	1	— extradicker Blutkopf-	10
	1	— großer gelber Zucker-	6
	1	— gelber Prahl-	4
	1	— grüner, imgleichen brauner Prahl-	3
	1	— gelber rothpunctirter Forellen-	4
	1	— Forellen- welcher den Essig färbt	8
	1	Salbey	1½
	1	Saturey oder Bohnenkraut	3
	1	Sauerampfer	1½
1	—	Schallottenzwiebeln	6
	1	Schwarzkümmel	6
	1	Skorzonerwurzel	1½
	1	Sellerie, extragroßer Knoll-	3
	1	— extragroßer Kohlrabi-	4
	1	Senf, gelber	1½

Senf,

Pf.	Loth		Schill.
	1	Senf, brauner	½
	—	Spargelpflanzen, 100 Stück	48
	—	— frühe Kasseler, 100 — 1 Rthlr.	16
	1	Spargelsame, extragroßer weißer	3
	1	Spinat mit Stacheln	1½
	1	— ohne Stacheln	1½
	1	Thymian, französch.	2
	1	— deutscher	3
	1	Weinraute	3
	1	Winterendivien, breitblättriger	3
	1	— grüner krausblättriger	3
	1	— weißer krausblättriger	4
	1	Winterzwiebeln	2
	1	Wurzeln, lange gelbe	1
	1	— lange röthliche gelbe	1
	1	— frühe Hoornische gelbe	1½
	1	— frühe Hovensche gelbe	1½
	1	Ysop	1½
	1	Zuckerwurzelsame	2
	—	Zuckerwurzelkeime, 100	16
	1	Zwiebeln, große rothe holländ.	2½
	1	— große gelbe holländ.	2
	1	— große weiße holländ.	3
	1	— weiße spanische	4
	1	— portugiesische	4
	1	— silberschaalige	3
	1	— Bamberger	1½

Register.

	Seite
A.	
Acetosa	160.
Acetosella	169.
Ackerlattich	44.
Acorus	159.
Agaricus	299.
Alant	295.
Allium	136 / 148.
Amomum	38.
Ananas	128.
Anchusa	74.
Andivien	283.
Anethum	110. 111.
Angelike	102.
Angurie	69.
Anis	115.
Apium	116. 121.
Arachis	244.
Artemisia	294.
Artischocke	286.
Asparagus	149.
Atriplex	87.
B.	
Baldrian	43.
Balsamita	293.
Barbenkraut	202.
Basella	124.
Basilik	194.
Bataten, spanische	76.
Bäume, halbstämmige	37.
— hochstämmige	37.
Becherblume	175.
Beerblume	124.
Belle Dame	87.
Beta	91. 93.
Biebernelle	175.
Blumenkohl	225.
Bocksbart	267.
Bohne, große	261.
Bohne, türkische	245.
— wälsche	261.
— Krup-	251.
Bohnenkraut	185.
Bonne Dame	87.
Borago	74.
Borretsch	74.
Brassica	202 / 236.
Brauner Kohl	208.
Brokkoli	225. 232.
Bromelia	128.
Brunnenkresse	200.
Brustwurzel	102.
Bulbocastanum	99.
Bunium	99.
Burzelkraut	170.
C.	
Caltha	174.
Campanula	78.
Capparis	172.
Capsicum	85.
Capucine	164.
Carduncului	290.
Carum	113.
Carvi	113.
Carviol	225.
Centaurea	298.
Cepa	136.
Cerefolium	106.
Champignon	299.
Chocolatewurzel	244.
Cicer	265.
Cichorium	281. 283.
Cicla	93.
Citronenmelisse	193.
Citrulle	69.
Civette	148.
Cochlearia	197. 198.

	Seite
Convolvulus	76.
Coronopus	73.
Crithmum	100.
Cucumis	45. 59.
Cucurbita	69
Cynara	286. 290.
Cyperus	72.
D.	
Daucus	95.
Dill	110.
Dracunculus	294.
Dragon	294.
Düngung	4. 5.
E.	
Endivien	283.
Engelwurz	102.
Englischer Spinat	163.
Erbse	254.
Erdapfel	79. 297.
— spanischer	76.
Erdartischocke	297.
Erdbeere	177.
Erdbirn	79.
Erdkastanie	99.
— — amerikanische	244.
Erdmandel	72.
Erdmaus	260.
Erdnuß	260.
Erdschwamm	299.
Erdtoffel	79.
Ervum	264.
Erysimum	202.
F.	
Faba	261.
Feldkrop	44.
Feldrapunzel	44.
Fenchel, gemeiner	111.
— süßer	112.
— See=	100.
Fenster, papierne	18.
— gläserne	19.
Flaschenkürbis	71.
Foeniculum	111.
Follette	87.
Fragaria	177.
Frauenmünze	293.
Fruchtbäume	32. fg.
G.	
Gartenbohne	261.
Gartenkresse	195.
Gartenmelde	87.
Gartenpastinake	108.
Gelbe Wurzel oder Möhre	95.
Gethyllis	148.
Graslauch	148.
Grevinne	73.
Grüner Kohl	208.
Gurke	59.
H.	
Haberwurzel	267.
Helenium	295.
Helianthus	297.
Herkuleskeule	71.
Herzkohl	227.
Hindläufte	281.
Hopfen	88.
Humulus	88.
Hyssopus	186.
J.	
Jakobszwiebel	148.
Jerusalemsartischocke	297.
Indian. Kresse	163.
— Pfeffer	85.
Ingber	38.
Intybus	281.
Inula	295.
Johannislauch	148.
K.	
Kalabasse	71.
Kalender, Küchengarten=	307.
Kalmus	159.
Kapernstrauch	172.
Kardobenedikt	298.
Kardone	290.
Karotte	95.
Kartoffel	79.
Kerbel	106.
Kicher	265.
Knoblauch	146.
Kohl 208. 212. 222. 223.	225.
Kohlrabi über der Erde	236.
— unter der Erde	233.
Kopfkohl	212.
Koriander	105.
— schwarzer	176.
Krähenfuß	73.
Krausemünze	189.
Kresse	195.
— indianische	264.
— Brunnen=	200.
Küchengarten	1.
— — dessen Abtheilungen	1. 2.

	Seite
Küchengarten Boden	3.
—— —— Lage	2.
—— —— Wege	3.
Kümmel	113.
Kürbis	69.
L.	
Lactuca	271.
Laden, breterne	21.
Lathyrus	260.
Lauch, span.	144.
Lavendel	187.
Lens	264.
Lepidium	195.
Levisticum	101.
Liebstöckel	101.
Ligusticum	101.
Linse	264.
Locusta	44.
Löffelkraut	197.
Lohbeete	30.
Lotus	266.
Lupulus	88.
Lycoperdon	304.
M.	
Majoran	190.
Mangold, rother	91.
—— —— weißer	93.
Matten, gestrickte	20.
—— moskauische	20.
Mauern	31.
Meerrettig	198.
Melde	87.
Melisse	193.
Melone	45.
Melopepo	71.
Mentha	189. 190.
Mistbeete	10.
—— —— deren Arten	26.
—— —— Bedeckung	18.
—— —— Einfassung	17.
—— —— Lage	11.
—— —— Wartung	23.
—— —— Zubereitung	21.
Möhre, gelbe	95.
Mohrwurzel	108.
Mönchsrhabarber	163.
Münzbalsam	293.
Myrrhenkerbel	107.
N.	
Nachtkerze	164.
Nachtschatten, ostind.	124.
Nachtschlüsselblume	164.
Napobrassica	233.
Nardensame	176.
Nasturtium	200.
Nigella	176.
O.	
Ochsenzunge	74.
Ocymum	194.
Oenothera	164.
Origanum	190.
Oxalis	169.
P.	
Pastinake	108.
Patientia	163.
Pepo	70.
Petersilie	116.
Pfebenkürbis	71.
Pfefferkraut	185.
Pfeffermünze	190.
Pfeffer, span. od. ind.	85.
Pflanzung	9. 10.
Phaseolus	245. 251.
Phu	43.
Phyteuma	78.
Pimpinelle	175.
Pisum	254.
Plantago	73.
Poley	190.
Porre	144.
Pörschkohl	223.
Portulak	170.
Poterium	175.
R.	
Radis	241.
Rapa	202.
Raphanus	239. 241.
Rapunculus	78.
Rapuntika	164.
Rapunzel	44.
Rapunzelglöckchen	78.
Rapunzelwurzel	164.
Raute	167.
Rettig	239.
Rhabarber	166.
Rheum	166.
Rokambole	147.
Rosmarin	40.
Rother Kopfkohl	212.
Rothe Bete oder Rübe	91.
Rübe	202.
Rüberapunzel	78.
Rumex	

	Seite
Rumex	160. 162. 163.
Ruta	167.
S.	
Sden	8.
Salad	271.
Salbey	42.
Sanguiſorba	175.
Satureja	185.
Saubohne	261.
Sauerampfer, gemeiner	160.
— — runder	162.
Sauerklee	169.
Savoyekohl	222.
Scandix	106.
Schallotte	142.
Schildkürbis	71.
Schlangenmord	269.
Schminkbohne	245.
Schnittkohl	235.
Schnittlauch	148.
Schoenopraſum	148.
Schwarzkümmel	176.
Schweinskreſſe	73.
Scolymus	286.
Scorodopraſum	147.
Skorzonerwurzel	269.
Sedum	168.
Seefenchel	100.
Sellerie	121.
Senf	237.
Sinapis	237.
Siſarum	103.
Siſymbrium	200.
Sium	103.
Solanum	79.
Spaliere	34.
Spaniſche Bataten	76.
— — Diſtel	290.
— — Kerbel	107.
— — Lauch	144.
— — Pfeffer	85.
Spargel	149.
Spargelerbſe	266.
Spargelkohl	232.
Spica	187.
Spinat	126.
Spinat engliſcher	163.
Steckrübe	233.
T.	
Tanacetum	293.
Thymian	191.
Tragopogon	267.
Tripmadam	168.
Tropaeolum	163.
Trüffel	304.
Tuber	304.
Türkiſche Bohne	245.
— — Erbſe	245.
V.	
Valeriana	43. 44.
Verwechſeln der Pflanzen	6.
Vicia	261.
Vipergras	269.
Vitsbohne	245.
W.	
Waldrapunzel	78.
Wälſche Bohne	261.
Wände	31.
Warzenkürbis	71.
Waſſermelone	69.
Wegwart	281.
Weinraute	167.
Weißer Kohl	212.
Weyderich, gelber	164.
Wieſenknopf	175.
Winterendivien	283.
Winterkreſſe	202.
Winterpfefferkraut	186.
Winterzwiebel	143.
Wirſingkohl	223.
Wrucke	233.
Wurzel, gelbe	95.
Y.	
Yſop	186.
Z.	
Zichorie	281.
Zingiber	38.
Zipolle	136.
Zitererbſe	265.
Zuckerwurzel	103.
Zwergvitsbohne	251.
Zwiebel	136.

22 Bj

Bayerische Staatsbibliothek München

ALOIS SC
Buchbi
Schreib-u
MÜNCHE

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Bechstedt, Johann Kaspar,

Der Küchengartenbau für den Gärtner und den Gartenliebhaber

Schleswig ; Leipzig 1795
Oecon. 198
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10293953-2
VD18 11375248